

Zlatan Nadvornik

strijelac→



*Jabuke Zemeljske,
pod imenom
Grundbirn*

O krumpiru

(grundbir, kesten, krompir, korun, kompir, krtola, krtula, krumpijer, kumpir, podzemljica, rašak, zemljak, zimak)

Godine 1533. Španjolac Pedro Cieza de León objavio je u Sevilli knjigu *Crónica del Perú*, u kojoj, među kojekakvim čudima iz zemlje Inka, opisuje i hranu koju su Inke zvali "*papa*". Pedro Cieza de León na jednom mjestu kaže: "*Papa je neobična vrsta zemnih oraha. Kuhanjem se smekša poput kestena. Papu pokriva ljuska, nešto deblja nego u tartufa*". Danas se pouzdano zna da je to prvi opis krumpira kroničara koji ga je i jeo. Četiri desetljeća kasnije 1583. godine španjolski osvajači donose vijest o "zalihama vrlo ukusne hrane, brašnatim gomoljačama" u blizini Bogote u Kolumbiji. Ovdje se spominje i konzerviranje krumpira sušenjem, kojeg nazivaju *chuño* (suhi, dehidrirani krumpir) a za domorodce je imao isti značaj kao za nas kruh. Te iste godine spominje se bolnica u Sevilli koja je kupila krumpir. Po svemu sudeći Španjolci su znali korisnost krumpira i kao dodatak hrani pomoraca, jer se na njihovim brodovima koji su, uz ostalu konzerviranu hranu, koristili i krumpir, nije pojavljivao skorbut, za razliku od ostalih moreplovaca, koji su najviše uzimali konzervirano meso, grah i drugo. (Krumpir sadrži vitamin A koji djeluje na regeneraciju, vitamin F i obilno vitamin C. Danas je krumpir najveći snabdjevač organizma vitaminom C.) Prema nekim podacima, Raleigh i Hawkins (oba su pomorci-gusari i trgovci), prenijeli su ga 1584. i 1585. u Irsku. John Hawkins otkrio je krumpir na tlu današnje Argentine, gdje su ga uzgajali tamošnji Indijanci. Po povratku u Europu, krumpirovo sjeme dao je apotekaru Gerardeu u Halbornu koji ga je uzgajao hvaleći ga kao lijek za razne bolesti. Danas nam je sačuvan portret apotekara s krumpirovim cvijetom u ruci. Moreplovac i kolonizator sir Walter Raleigh otkrio je krumpir u

Sjevernoj Americi, u Virginiji, gdje su ga sa slašću jeli tamošnji "divljaci", te ga je 1854. donio u Irsku.

Skoro tri stotine godina kasnije u Irskoj, točnije 1845., polovica uroda krumpira uništila je gljivična bolest i time izazvala glad. Umrlo je više stotina tisuća ljudi, a mnogi su se iselili u Ameriku. Tako je krumpir bio neposredni uzročnik i iseljavanja.

Slava za prve prijenosa gomolja krumpira u Europu, 1586. godine, pripisuje se znamenitom pomorcu i gusaru, admiralu Francisu Drakeu. Prilikom pljačke jednog španjolskog jedrenjaka među zlatom i drugim dragocjenostima, pronašao je (njegovi mornari-gusari) i – krumpir. Na osnovi mnogih indicija Drakeovi gusari su točno znali kako se krumpir koristi za hranu, tj. znali su da su gomolji jestivi dio biljke te su ga i sami uzgajali. No, Drakeovi prijatelji koji su dobili te gomolje na poklon nisu to znali, pa su čekali da dozriju sjemenke – bobe. Te bobe su kuhali u zašećerenoj vodi i s nevjericom kušali tako neukusnu hranu, koji su gusari jeli. U Offenburgu podignut je spomenik s natpisom:

Sir Francis Drake, koji je u "godini Gospodnjoj 1586. raširio upotrebu krumpira".

Ali, Drakeu je pripisana zasluga koja mu ne pripada. Svemu je kriv banket koji je Drake priredio u čast engleske kraljice Elizabete I. Tom prilikom se mnogo toga jelo i pilo, a na jestveniku se, kao posebna "poslastica", našao i gomolj jedne američke biljke, koji i danas poznajemo pod imenom "slatki krumpir" – batata (*batata en polvo* – konzerva od samljevenog slatkog krumpira; *batatin* – sitan slatki krumpir). Povjesničari, koji nisu poznavali krumpir, izjavili su da je "batata" krumpir, no ona to nije, iako mu naliči. Ona u svom sastavu ima, uz škrob i znatne količine šećera, te zato i ima naziv – slatki krumpir.

Krumpir se polako širi no najviše kao egzotična ukrasna biljka koja se sadila po europskim dvorovima kao ukras, i trebat će čekati tek "godinu gladi" 1745. godinu, kad se shvatilo koliku ima prehrambenu vrijednost. Dileme oko toga što je jestivi dio krumpira (gomolj u zemlji ili sjemenke bobe na cimi) potrajat će u Europi prilično dugo, a u međuvremenu na cijeni će biti krumpirov cvijet, bijele do ljubičaste boje, kojim su se kitile dame na europskim kraljevskim dvorovima. Botaničar Clasius, upravitelj carskih vrtova u Beču već je 1588. godine dobio od prefekta grada Monsa dva gomolja i veliko popratno pismo. Od prve berbe skuhao je *krumpirovu juhu s ovčetinom*. Pripremvši još nekoliko jela od krumpira, Clasius je opširno opisao tu biljku, čime je krumpirov cvijet ušao u znanost. Vrtlarima širom Europe poslao je nekoliko gomolja, s uputama

kako da ih posade i uzgoje te s naputcima za jela od krumpira. Nažalost krumpir se uzgajao uglavnom kao ukrasna biljka, ili su od njega pekli rakiju, a tek će ga u 18. stoljeću Austrijanci prihvatiti kao prehrambenu namirnicu.

Oliver de Serra, godine 1600. u svom priručniku za vrtlarenje opisuje krumpir i prvi mu daje ime "*tartufola*", umjesto španjolskog "*patata*" od indijanske riječi "*pataka*". To novo ime dovodi se u vezu s gljivama tartufima, gomoljačama.

Cijela dva stoljeća krumpir je preziran kao **prostačko jelo** (što tvrde veliki prosvjetitelji Diderot i d'Alembert, u francuskoj Enciklopediji 1765. godine), dobro za životinje, opasno za ljude, i kao što nam povijest gastronomije govori, cijenili su samo njegov cvijet.

U Europu je krumpir uveo pruski kralj Friedrich Veliki, a Petar Veliki i Katarina u Rusiju. Počeci su bili puni nesporazuma u korištenju, tako da su neki pokušavali jesti i nejestive otrovne plodove koje sadrže alkaloid solanima. Usprkos velikom otporu na koji je nailazio, čak Brandenburške komore koja je izjavila da će sađenje krumpira izazvati glad zbog pomanjkanja pšenice i raži, poslužio se lukavstvom. Čitava polja oko Berlina 1744. god. zasadio je krumpirom, postavio je svoje "grenadire" da ih čuvaju !?, i seljaci misleći da je krumpir ipak nešto vrijedno, noću su ga krali i sijali na svoje njive. Naum je u potpunosti uspio i krumpir se počeo koristiti kao hrana. Tu je i začetak imena jela **grenadirmarš** – vojničko jelo.

Antoine August Parmentier (1737.-1813.), vojni ljekarnik i agronom, otkrio ga je u najtežem trenutku svoga života, kad je kao zarobljenik boravio u Njemačkoj u tijeku sedmogodišnjeg rata. Krumpir mu je bila jedina hrana (njemački i nizozemski seljaci uzgajali su ga ne samo kao krmu za tov svinja). Vrativši se u Francusku, postao je veliki zagovornik upotrebe krumpira kao ljudske hrane. Predlagao je da se krumpir sadi u Parizu po javnim parkovima kako bi ga sirotinja krala i na taj se način prehranjivala. Krumpiru je posvetio preostali život i napisao o njemu traktat, gotovo sonet. Svojim djelovanjem privukao je pažnju kralja Luja XIV. ("Kralj Sunce"), koji mu je darovao zemlju da eksperimentira s novom kulturom. Dvedesetpetog kolovoza 1789. Parmentier je sa svoje zemlje ubrao buket krumpirova cvijeća i dao ga kralju. Dirnut, Luj je stručak zataknuo u rupicu na kaputu, a drugi je darovao kraljici, koja ga je stavila u kosu. Tako je krumpirov cvijet dosta dugo bio i obvezni cvijet na balovima. Dobivši kraljevsku milost, krumpir je ušao u povijest, u praskozorje Revolucije. Ubrzo oslije toga Parmentier je priredio svečani ručak za kraljevski par i dvorjanike, na kojem su bila poslužena čak 24 jela od krumpira – od predjela do slatkiša. Gosti su

bili oduševljeni, a nakon objeda kralj je diskretno zamolio Parmentiera da mu spakira nekoliko kolača od krumpira kako bi ih mogao ponijeti sa sobom.

Kaže se da su prvi *kroketi* napravljeni od krumpira za vrijeme Luja XIV. bili duguljasta oblika dužine od 5-7 cm. Puno priznanje, kao hrana, dobio je tek 1793. godine kad je glad harala Francuskom, a Lujeva glava završila ispod giljotine. Dvadeset godina poslije, kad je već Parmentier umro (na grobu mu nije zasađeno cvijeće, nego krumpir), ljudi su jeli krumpir, a mnoga jela visoke gastronomije od krumpira nose i njegovo ime. Lijepa *lavica* pariških bulevara, Ana, dobila je naputak koji ju je uveo u povijest gastronomije.

Ana, slavna žena iz polusvijeta *belle époque*, s najupadljivijim tijelom velikih bulevara, ljubavnica jednog vojvode i redovita posjetiteljica slavne *Café Anglais*, mjesta vrhunske pariške gastronomije kojim je vladao kuhar Duglērē, dobila je i jelo – Anin krumpir. Posvetio joj ga je sam Duglērē.

Anin krumpir

Redovi posoljenih ploškica sirova krumpira prelive ni otopljenim maslacem i zapečeni.

Povijest gastronomije kazuje nam da je 1772. godine, kad je ekonomsko stanje širokih slojeva u Francuskoj bilo bijedno, tiskana knjižica, jedna od mnogih koje su upućivale na pripremu obroka od jeftinih namirnica, pod naslovom: *Kuhinja siromaha – "La Cuisine des pauvres"*. Pod pseudonimom "bivši oficir" krio se njezin sastavljač Varenne de Beost, koji se zalagao za krumpir kao najjeftiniji prehrambeni artikl.

U isto vrijeme se i Benjamin Thompson (1753.-1814.), Englez u službi bavarskog dvora, pozabavio masovnom prehranom siromaha. Dobivši plemićku titulu prozvao se grof *Rumford*. Svoja iskustva u radu na prehrani minhenske sirotinje izložio je u raspravi *"O jelima, a posebno o ishrani siromašnih"*. Rasprava je pisana engleskim jezikom, a već uskoro je bila prevedena na francuski i njemački. Sadrži veliki broj naputaka namijenjenih nižim slojevima pučanstva i vojnicima. Naputcima su dodani i troškovnici. Među njima nalaze se i dva naputka za pripremanje juhe koja je poslije ušla u povijest kuharstva kao znamenita *"Rumfordova juha"*. *Jedan se sastoji od prekrupe, graška, soli, octa ili kiselog piva i vode, a drugi umjesto polovine prekrupe i graška savjetuje dvostruku količinu krumpira. Gotovoj juhi dodaju se ploškice kruha, a može se i poboljšati "malom količinom soljenog mesa, kosanog ili barem sitno izrezanog". Rumfordova juha bit će još bolja, kaže autor, ako joj se doda kruh prepečen na maslacu, masti ili slanini kao i svakovrsno jeftino korijenje, povrće i uobičajeni začini.* S vremenom je Rumfordova juha ušla i u dobru građansku

kuhinju, poboljšana dodatkom krepke juhe od kostiju ili mesa i primjerenom količinom svinjskog mesa.

U njemačkom izvještaju iz 1844. godine piše:

"Među neophodnim životnim potrebama smatra se u mnogim krajevima krumpir bez soli, luk s crnim kruhom jedva zamašćen, zobena kaša, a tu i tamo crni valjušci. Oni koji stoje bolje, vide jedva jedanput tjedno na svom stolu komadić dimljenog mesa, a za pečenku većina zna samo po pripovijedanju".

Krumpir je već rano osvojio i britanske otoke. Na londonskim ulicama pojavili su se prodavači prženih i pečenih krumpirića (zar nije i dan engleski relikv – *fish and chips*), a zimi su dame rado kupovale vruće krumpire u ljusci i stavljale ih u mufove da im griju ruke. No, dogodio se i jedan kuriozitet – s britanskih otoka krumpir je krenuo u Novi svijet, da i tamo posluži kao hrana (koju su ljudi u međuvremenu zaboravili). Godine 1719. otplovilo je iz Irske u Ameriku šesnaest obitelji. Iseljenici su sa sobom ponijeli dvije vreće krumpira i njime zasadili dva i pol akra zemlje. Zahvaljujući krumpiru dobro su preživjeli prvu zimu u novoj domovini, a poslije su krumpir prihvatile i druge iseljeničke zajednice. Ipak, krumpir je do danas ostao prava europska hrana.

Uz krumpir je vezan i jedan kuriozitet: poznati američki gangster Dillinger pobjegao je iz zatvora uz pomoć "pištolja" napravljenog tako da ga je izrezao iz gomolja krumpira te ga obojao jodom.

Krumpir na našim prostorima

Dvorski savjet u Beču naređuje 1769. da se krumpir sadi u Vojnoj krajini.

Liječnik Ivan Krstitelj Lalangue rođen 1743. u Flamanskoj (Belgija) postaje 1772. "varaždinske varmeđije vračitel" (liječnik, a uskoro i varaždinski zet). Kao izraziti prosvjetitelj pisao je liječničke knjige ("Vraštva ladanjska" i "Navuk od meštrije pupkorezne").

Godine 1787. je "Njih Ekselencija Gospodin Ban i vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slavonskom Orsagu VICEKRALJ grof Franjo Balassa de Gyarmath (banovao od 1785. do 1790.), naredio da se u svim općinskim vrtovima županije sade "Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbir vsem znane" radi umnožavanja sjemena.

Tada Lalangue na osnovi iskustva iz svoje domovine kao i sadnje u vlastitom vrtu izdaje 1788. knjižicu sa "14 naredbi" o sadnji i korištenju krumpira. Naputke za pripremu jela pribavio je od svojih prijatelja u Belgiji. Knjižica je pisana tadašnjim pravopisom i da "zlahkoti siromaštvo i potreboču siromaškem Plačnikom ili Štibrencem". U Istru i primorske krajeve krumpir je prenesen iz Italije.

Još i danas se može u narodu čuti da **"krumpir zaglupljuje"** kao i da **"bedaku debeli krumpir raste"**, a po sanjarici **"krumpir sijati"** znači neimaštinu, a san **"jesti krumpir"** znači bijedu.

Kad za nekoga kažemo da ima nos kao krumpir, ovaj to shvaća kao uvredu, a trebalo bi, zapravo, biti obrnuto – što ta dobra biljka i zaslužuje.

Krumpir uskoro postaje u seljačkim domovima osnovna živežna namirnica, tako da danas uvjetno možemo govoriti o njemu kao našem pučkom jelu (kombinacija belgijsko-kajkavske kuhinje), za

kojega su prvotno govorili kao "kruhu siromašnih". Naša seljačko kulinarska tradicija od njega pravi prava remek-djela kulinarskog umijeća, od juhe do slatkog.

Mnogo godina kasnije krumpir ulazi u gastronomiju kao namirnica od koje se rade mnoga vrhunska jela, a jela od mladog krumpira postaju luksuzna. I danas je prvi proljetni mladi krumpir po cijeni – luksuz.

*NAČIN JABUKE ZEMELJSKE SADITI I NJE NA HASEN
OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA*

Očituvan

Vu Zagrebu,

pritiskan pri Jožefu Karolu Kotče,

1788.

Poklam spoznal jesem, da po skrbnosti, i mudrom određenju Njih Ekselencije Gospodina BANA, vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slovenskom Orsagu VICEKRALJA, prešestno leto vu vsih občinskih vrtih. Varmedinskih Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbirn vsem znane, sadene jesu, da se onde povnožen, sad buduče Protuletje za zasad, i plod siromaškem Orsaga Horvatskoga Plačnikom iliti Štibrencem razdieli, ne samo za zlahkotiti siromaštvo, i potreboču ljudih vu pomanjkanju Žitka, nego takajše živini njih zadovoljnu, i kruto hasnovitu hranu dati: odlučil jesem za volju, i hasen siromaškoga Ljudstva, kojemu vsaka vu dnevu vura vnogo preštimana je očitivati, i na znanje dati seguren način, skojem spomenute Jabuke zemeljske napredno saditi se imaju: Kajti pako hasen, koja se ufati more, človeka na bolje giblje na kakvo, takaj se težeši posel, i delo, zato neprepušćam spomenuti takajše hasen, koju iz rečenih Jabuk zemeljskih ufati, i prijeti moremo.

NAREDBE

Na koju vu pripravljenju zemlje, i zasađenju Zemaljskih Jabuk potrebno je paziti.

Perva: Vsaka zemlja za rast zemeljskih Jabuka dobra je, boljša vendar priikladnieša: gnojiti nie je potrebno, oračiti se pako mora, ne samo da se grude vteru, nego i nehasnovite, ali škodlive trave skončaju, kojem načinom zemlja prikladnieša biva rastu, i povnoženju Jabuk zemeljskih.

Druga: Na zemlji mokri, iliti vuhki mesto nekuliko podignjeno je za sađenje, i rast zemeljskih Jabuk boljša; ar vu nižešem mestu, ako je leto deždjeno, po vuhkoči zasad na visoko izraste, koren pako povnožiti se ne more.

Tretja: Vreme, iliti godišće, vu kojem saditi se moraju, je konec sušca, ali početek maloga Travnja (Travan), kak vreme ktomu služi; ar bolše je vu lepom, i vedrom vremenu saditi i okapati.

Četrta: Zemla more se z-oračiti, ali prekopati: prekopati navadni jesu oni, koji saditi vnogo neimaju.

Peta: Z-okapanjem saditi zemeljske Jabuke na način on isti, kojega obderžavam vu sađenju Turske Pšenice, iliti Kulkuruze: Razlučava se pako vu tom: prvič: gnojiti nije potrebno: drugoč: Jamice tak gluboke biti moraju, da zvrhu Jabuke zemlja samo na višinu treh palcev dojt, i pokriti more: gljubše pako nemogu biti; ar vu mokrem letu jabukam vnogo bi naškodila vuhkoča: najmre zasad bi na visoko izrasel, Jabuke pako rietke, i drobne ostale: Jamica jedna mora od druge biti za dobra dva pednja, koj rastaj, i dalina vnogo pomaže povnoženju Jabuk; ar leže se okapa, i više zemlje vu drugom okapanju nagrnuti, i kupčiti se more.

Šesta: Koj z-plugo, i oranjem ov posel opraviti želi, ima paziti, da se brazda samo tak gluboko izorje, da zemlja, koja Jabuke pokriti ima, samo za tri palce visoko pokrije: za plugom, i oračem ide drugi, koj vu košarici, ali plahtici imajuči Jabuke, redom na dalinu dveh pednjov, iliti osamnajst palcev od druge postavlja, i određuje tia do kraja sloga: more pako na jedno mesto više postaviti, navlastito ako menše jesu: Poklakam ovak prva brazda naložena je, zareže se druga brazda ovak, da zemlja na Jabuke, vre postavlene vu prvi brazdi, opadne, ali samo, kaka vre rečeno je, na visinu treh palcev: vu ovi drugi brazdi Jabuke nepostavljaju se, nego prazne ostaja: tretja brazda zatem se zorači, vu koji i pak redom, gore rečenem, Jabuke se postavljaju, koje se pokriti imaju z-zemljum četrtje brazde, koja i pak prazne ostane, i tak nadalje do kraja.

Sedma: Iz toga vsaki spoznati more, da sađenje za plugom najležeše, i najbržeše je; ar samo potriebna jesu ona, koja pod numerušem šestom malo prvlje rečena jesu.

Osmo: Ako Jabuke pomenše jesu, na vsako mesto tri, ali četiri ostaviti se moraju: ako vekše? dve: ako zmed najvekšeh, jedna je zadostna, i ako komu povoljno je, more se napol razrezati: vu tom pako potriebno je znati, da se vrezana stran k-zemlji obrnuti mora; ar drugač tak lahko, i slobodno

iz zemlje ne izide: rekel jesem napol, iliti na dvoje razrezati; ar ako se na droneše razrieže jedna jabuka, gingav postane zasad: i tuliko nevlodi: kak sam na mojem vertu spoznal jesem.

Deveta: Kakgod navada je z kukuruzum saditi nekuliko zrnj bažula, ovak z-zemeljskum Jabukum tri, četiri zrnj boba na vsako mesto postaviti se mogu, ter dvoja bude hasen.

Deseta: Kajti se višeputi pripeča, da zemeljske Jabuke, navlastito kada se čez zimu drže vu vuhkom mestu, mladice puste: dvoiti bi koj mogel, je li se pustiti, ali odrezati imaju? očitujem da se odrezati, ali pustiti mogu, kako je komu volja; ar sam na mojem vrtu spoznal jesem, da je zevsema jedno.

Jedenajsta: Kad zasad iz zemlje vre zadosta izraste tak, da se lahko od nehaznoviteh trav razlučiti more, potriebno je prviput okapati: koje biva, da se zločeste trave skončaju, zemlja razdrobi, i zasad bolje rasti more.

Dvanajsta: Poklakam pako na višinu jednoga ceeliša, to jest, za jeden pedenj, i četiri palca izraste, drugoč okopati se mora, koje i raneje opraviti se more, navlastito ako cvesti počimlje. Druga okop od rve razlučava se vu tom, da se po drugi v-okol zasada na višinu jednoga pednja zemlja nagrnuti mora: ako se kup na širinu bolje, kak višinu naredi, vnogo hasnovito je, ar više mesta ima za povnožiti ploda svojega.

Trinajsta: Poklakam ovak dvokrat okopana je Jabuka zemeljska, vu miru ostati mora, da raste do vremena, vu kojem pobrati bude potriebno: Vreme pako pobrati je, kada listje žuto postane, ar ovo je znamenje zrelosti: ako bi pako ona ista zemlja potriebna bila za žetvu kakvoga žitka, moguće pobrati na početku Meseca Miholjščaka: jako hasnovito je pobrati vu liepom, i suhom vremenu.

Četernajsta: Jabuka zemeljska vre pobrane, ostaviti se moraju na kup vu pevnicu, hižu, koja se čez zimu ne kuri, ali drugo takvo segurno mesto, kada se smrznuti ne mogu: ako mesto ovak od zime segurno ne bi bilo, imaju se marlivo z-slamumu pokriti; ar jedenkrat zmrznene niti ljudem, niti živini već na kasen biti mogu.

Zemeljske Jabuke na veliku hasen jesu ne samo človeku, nego i živini: Za človeka je hrana krieposna, i zdrava, koju želudac lahko prebavlja, i doista mnogo leže, nego kojegod sočivo: postavimo boba, bažula, &c. pače leže kak kruha, kojega Poljaki našega Orsaga vu nevolji gustokrat jisti moraju: Kuhati pako rečene Jabuke način ov je: Vu lonec postaviti se moraju, i dolejati z-vodum; ako se doleje voda mrzla, vu treh fertaljuh vure zadosta kuhane budu: ako kipuča ? niti ol vure nebude potrebno: Jeli pako zadosta kuhane jesu ? spoznati se more, ako s-prstom kuliko stišnene puknu, ali jamicu kažeju. Poklakam zadosta jesu, lonec se od ognja potegne, voda izlieje, kožica odtegne: ter hladne, ali tople jiesti se mogu poleg vsakoga želje, i pohotenja: tečne takajše jesu prez kruha, i vsake začimbe, mogu se vendar kuliko poleg volje posoliti: z-octem, kiselem mliekom, ali kakvum juhūm polejati: Navada je takajša Jabuke zemaljske kuhati s-kiselem zeljem, repum, ali drugem povrteljem kuhati, i jiesti; vu tom pako potriebno je znati, da, kajti Jabuke brže se skuhanu, kesneje, vre obielene, postaviti se imaju vu lonec, vu kojem se kuha zelje. &c. Mogu se takajše pod toplom pepelom speči, ali zoseb skuhati, za tem obielene, i zrezane z-drugem povrteljem, ali sočivom zmešati: vendar bolje je kuhati skupa, kak je gore rečeno, ar tečneše bivaju.

Ov je priprosti, i naravi najprigodnieši način Jabuke zemaljske za hranu človečansku pripraviti: Jesu i drugi načini, s-kojem se poleg teka, i felje pripraviti mogu, ali kajti Ja samo za volju siromaškoga Ljudstva ova na znanje dajem, zato ona niti spomenuti nečem.

Za jednu jošče osebujnu hasen človeka obrnuti se mogu Jabuke zemaljske; najmre kruh iz njih napraviti: ovo doista ostaviti bil sem odlučil: Kajti vendar ovdašnjemu Ljudstvu isto ime Kruha kruto povoljno je, i želelo bi more biti z-vremenom na to obrntui zemalske Jabuke, zato i ov način očitujem.

Najmre obieliti se moraju sirove, zatem dobro skuhati; poklakam skuhanu jesu, vodu zevsema otpustiti; iste Jabuke s-kuhinskum žlicum, ali drugem, k-tomu pripravnem drevom potreti, i čez sitce ali rubec stenčiti, da kakti riedak močnjak postanu: za tem: dvem strankam ovak stenčeneh jabuk primiešati se ima tretja stran melje, i vmiesiti, kako drugač krušno tiesto miesiti navada je: Melja se zato vmeša, da se tiesto skup spravi: ako je tiesto tvrdeše, kak bi moralo biti, postalo, naj se prilieje kuliko vode, vu koji Jabuke kuhane jesu, da ovak zadobi mehčinu potriebnu. Zadnič vu vremenu svojem, kak drugač biva, vu peč ima se postaviti: izide kruh liep, dober, i zdravju kruto služeči.

Da pako ne samo ljudem osebujnu, nego i živini hasnovitu hranu davaju, spoznali jesu vnogi vu hranjenju, i pitanju volov, ščetincev, iliti rascev, i ostalih, iliti pitovnih živin.

Volom, dobro oprane, sirove, i na falatce razrezane dati se moraju trrikrat na dan: v sigdar četerta stran mlinice: i ovem načinom vu kratkom vremenu tusti postajaju.

Kravam vsaki dan pol štertinke, iliti mlinice ar da bi se više davalo jako bi otustele, i ne više nego manje mleka davale.

Zadnjič ščetincem potriebno je dati zrezane, kuhane, i s-posejami zmešane: po tom tusti postajaju: drugač, za hranu samo, sirove dati, je navada.

Ov je, zemeljske Jabuke saditi, i za hasen obrnuti, načini: Koj meni je zdavna očituvan je od jednoga Prijatelja mojega iz Belgiuma, kade vre vnogo let rečeneh Jabuk veliku spoznavaju hasen: pače ne samo vu Belgiumu nego i vu Francuskom Orsagu, i vsih Držanjih Nemskog Cesarstva z-velikum marlivostjum sade ter od vremena, vu kojem saditi počeli jesu, glada vu pomenjakanju žitka spoznali niesu, kajti rastu zemeljskeh Jabuk naskoditi ne more mraz, tuča, i ostale zračne premenbe, koje vendar vu drugih, zvrhu zemlje rastućeh, gustokrat jemlju vse ufanje, koje iz poljskih trudih, i poslih naših iskali jesmo.

Zadnjič: jesem takajše želel na znanje dati, da Belgijanci, i Islandinci z-zemeljskemi Jabukami sebe ne samo vu vremenu, kada žitek pomenka, nego i vu obilniešeh lietah, hrane: da ovem načinom prodavši žitek, penezi vu vsaki drugi nazočni, ali budući potreboči, novca vu ruke vzeti more iz svojega. Nagovarjam, i želim da ovo isto včine Stanovniki Kraljevstva Horvatskoga. Dano vu Varaždinu I. dan Prosinca vu letu 1788.

*Ivan Krst.
Lalangue,
Varažd. Varmed.
Vračitel*

Za ovu poljoprivrednu knjižicu možemo reći, da je naša prva "kuharica" dok će se tek za 30 godina pojaviti knjiga, koju danas svrstavamo u kulinarsku literaturu kao pravu knjigu – kuharicu.

Za razliku od ostali dijelova Hrvatske (pod vlašću Austro-Ugarske) u kojoj se *krumpir* počeo intenzivno uzgajati u 18. st., u Lici je uzgoj počeo početkom 19. st. u doba Napoleonove vladavine, iako je prvi krumpir zasađen 1769. godine (komandant Vojne krajine general Žišković naredio je područnim oficirima da graničari zasade ovu novu prehrambenu biljku).

Godine 1806. poglavarom građanske uprave Dalmacije postaje Mlečanin Vincenzo Dandolo sa starim mletačkim naslovom "generalnog providura". Njegovo vladanje traje od 1806. do kraja 1809. godine, a to je i doba vladavine Francuske u Dalmatinskoj Hrvatskoj. Tri i pol godine vladanja i donošenjem reformi u Dalmatinskoj Hrvatskoj udareni su temelji za prijelaz iz srednjevjekovnog u novovjeki poredak, koji će tek nakon dva desetljeća pokazati prve uspjehe. Među inim stvarima u pokušajima razvitka poljoprivrede, šumarstva i stočarstva Dandolo upućuje svim župnicima Dalmacije u rujnu 1807. godine "knjigu" – radi sadnje krumpira:

"Pričastni Gospodine Xupnice.

.....
.....
Ti sada, Gosp. Xupnice, podatichies jedan novi biligh tvoga nastojanja i tvoje gliubavi i za tillesnu korist tvoizih Seglianna.

Ispisaosam jedan KRATKI NAUK varhu Temagna radgne od Krumpora. Sa mallo truda, a mallo ne brez ikakoce troscgne mojtichje tvoji dobri Segliani uklonitise od glada. Ti znadesc velle dobro da vic od glada mori cesto Dalmacziu i daje izrok od tolloko drugih pritesckih nevogliaa, i grihaa. S ovom mojom Kgnigom ti hochies pirati ovi Nauk: nastojaosam kollikomije bilo moguchie, daga mogu razumiti svi kolliczi.

.....
.....
.....
Akobi znao, Ti Gosp. Xupnice, da immade kod tebe koji komad zemglie Opchiene na kojoj mogaobi ti posaditi i raditi Krumpire, uccechi tako i nutkajući tvojim gliuveznivim izghledom tvoje Segliane, Ti neimmadesc nego prositiga, i bittichieti odma dopuscten.

.....
.....
Pozdravgliamte najvechim casctju

DANDOLO"

U Istru i primorske krajeve krumpir je prenesen iz Italije, a zahvaljujući papinskom nunciju iz Italije krumpir je prenesen u Belgiju.

Godine 1878. u broju od 1. travnja "Seoski gospodar" donosi upute o uzgoju krumpira i kaže:

Krumpir je vrlo izdašna i obljubljena hrana svakome čovjeku. Siromašak se najviše njim prehrani. Zato se treba gospodaru brinuti, kako da što više i boljeg krumpira za kućnu porabu i za prodaju proizvede.

- *Tlo mora biti lahko i rahlo, kao što su to snažna pješčara ili ilovasto-pješčana tla. Teško i vlažno tlo krumpiru ne prija;*
- *Tlo određeno za krumpir preporučuje se ujesen i u proljeće preorati. Na lakim zemljištima bit će dovoljno i jedno oranje u proljeće. Važno je duboko prorahliti zemlju;*
- *Gnojidba je najbolja godinu dana prije sadnje. Osobito se dobro razvija na preoranim djetelištima. Podnosi i sveži gnoj, ali ne ovčji, jer od njega gomolji zaudaraju. Ako se odviše gnoji, silno mu nat (cima) uzbuja, a gomolji budu sitni;*
- *Rok sadnje za rane sorte može početi već koncem ožujka sve do polovice travnja, a za kasne tijekom cijelog tog mjeseca;*
- *Sjeme – hoćemo li da krumpir dobro rodi, treba paziti na dobro sjeme. Gomolji ne smiju proklijati, a osobito treba paziti da se krumpir za sjeme na zraku dobro posuši, da malko izvehne, jer će tada biti rodniiji, te čim ga posadiš, proklijat će jače. Vodenasti krumpir ne valja za sadbu.*
- *Gomolji moraju biti srednje veličine, niti premaleni niti preveliki. Velikoga treba na dvoje prerezati tako da na svakoj polovini budu barem dva zdrava oka iliti pupki.*
- *Način sadnje – sadi se u redove s razmakom od dvije stope ili 63 cm, a unutar reda pol do jedne stope (15 do 30 cm). Gomolji se moraju zemljom zagrnuti tri puta toliko visoko koliko su debeli. Tko sadi mnogo krumpira sadi ga plugom posebno za to načinjenim.*
- *Obrada nakon sadnje – čim se pojave klice, treba usjev odmah "podražiti" branom, osobito ako se uhvatila pokorica. A kad poraste na 3 do 4 palca (7 do 10 cm), mora se ga brižno okopati. Kad pak postigne cima 31 cm ima se ga ogrnuti rahlom čistom zemljom, koja ne smije biti mokra. Cimu se ne smije otragavati ili žeti, jer vuče hranu iz zemlje;*
- *Tko će po krumpiru, navlastito ako je riedak, pokoj struk boba ili graška gnojiti tako da ne bude dušio krumpira, vrlo će pametno raditi, jer će dobiti liepe hasne.*

Krumpir se priređuje na različite načine; *ucilo* varen u kotlu, *pečen u lugu* (pepelu) na ognjištu ili izrezan na *polovine – pole* i posoljen pod *cripnjom-pekom*. Kuhan sa sirom kao samostalno jelo za užinu ili kuhan kao *dodatak uz kiseli kupus* ili *s kuhanim svinjskim mesom...* Oguljen i razrezan na kriške kuhao se u slanoj vodi. Krumpir se jeo više nego kruh.

Kumpirašica, posno kašasto jelo od sitnog krumpira, kuha se na ognjištu u bakru (lonac), kuha se *iskrižani* (razrezani) krumpir i kad je kuhan doda se ječmeno ili kukuruzno brašno (često su kukuruzno brašno nazivali – pura) i sve zajedno kuha. Dobro izmiješana i kuhana *krumpirašica* začini se maslom. Najčešće se radila žeteocima.

Krtola tučena: kuhani krumpir se oguli, umiješa malo sira, usitni i malo proprži na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i popapri.

Krtolača: kuhani krumpir se oguli, usitni i umiješa s brašnom (tijesto se umijesi kao za pogaču). Premaže se maslom i peče pod saćem (pekom). U ovu vrstu pogače može se umiješati i malo kravljeg sira.

Krtopura, vrsta žganaca: izmiješa se usitnjeni kuhani krumpir i kuhani žganci. Prije posluživanja začini se maslom ili vrhnjem.

Krumpirača, jelo koje se radi u "limu", od raznih kobasa, mesa, krvavica: prekrije se krumpirom izrezanim na ploške pomiješanim s lukom, zatim krumpirom i ponovno mesom, kobasicama i krvavicom. Ponovo se stavi krumpir i prekrije kriškama slanine. Zali je se vodom, uljem i peče u pećnici.

Krumpirica je istarska palenta od krumpira.

Paštroć: jelo od krumpira, koromača, blitve, mladog boba, kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi, ali i kao predjelo (Dalmacija).

Pažani i danas najradije večeraju salatu od krumpira uz krišku svoga otočkog sira. Posebno se cijeni paški sir od mlijeka koje se muze u svibnju, kada je paša bogata mirisnim i aromatičnim biljem. Uz salatu od krumpira poslužuju se usoljene ribice, dimljeni kotleti, kuhana šunka, omiljene kobasice ili tvdri sir.

Ličko podneblje, oštra klima i studen, te nešto kasnija vegetacija, što sprečava brojne bolesti i štetočine, je vrlo slično domovini krumpira – peruanskim Andama, što je razlog poznatom *ličkom krumpiru*.

U Dalmatinskoj zagori jeo se pečen u lugu na ognjištu ili izrezan na polovine ispod peke. Jeli su ga kuhanog sa sirom kao samostalno jelo za užinu i kao dodatak uz kiseli kupus ili s kuhanim svinjskim mesom.

Ke poste suvi post prez jušnoga jela, a ne će jim se same kruva jesti, onda si peču kramper: lepe si obeli krampera, onda ga opere i na trgane skriške zreže na dromne, i vrže jedan red v lonec krampera, a drugi red luka pora dromne zrezanoga (same kej luka meče na male, a krampera više), i to sake po prilike posoli, onda vleje male vode (same male) i vrže ga peč ili na šporet, ili na vuglejne na jognišće (a ne k plamnu, – bi se prismudil), i to se mora lepe peči skrotku (polagano), i tomu se veli: na sape pečeni kramper. Po lete, kad ga peču, onda si pokrivaju žene lonce zelenem perjem, i od tikvajnske loze perjem. I to mora biti smirem (neprestano) pokrite, i ne sme se mešati, neg grohati. A dekoja, ke se hoće, vrže si i suveh rib nuter; a dekoje to smrdi, ne će jesti z ribami.

Cres

Kumpir se sadi od Josipova do Jurjeva ili cio ili na landice, tj. razrezan u dvoje ili na više komada, na brazde (ili uz ralo) ili uz motiku. U brazdu od rala nameće se toliko kupčića gnoja, koliko ih može stajati, a da jedan od drugoga bude za malo više od jedne noge daleko. U gnoj se utakne jedno ili više sjemeni krumpira. Orući drugu brazdu zagrće se ralom ona prva. Kod redova na motiku postupa se jednako, samo se zgrće motikom, i to tako, da se istodobno, dok se kopa druga brazda, nagrće ona prva. Kad krumpir podraste, valja ga okopati. Najprije se motikom odgrće, a nakon jednoga ili dva tjedna zagrće, kao i farmantun, no ima ih, koji ga ne odgrću, nego odmah nagrću. To se čini i onda, kad se s poslom ne može dospjeti. Kumpir se peče cio ili raspolovljen na landice sa svojom korom tako, da se odgrne sumprah, tamo poređa toliko cijelih krumpira ili landica, koliko se želi, pa se zagrne najprije vrućim pepelom, a onda debelom žeravicom, i tako ostane, dok nije pečeno. Pečen se krumpir jede ili onako, ili se začini uljem, i to obično friganim, tj. onim uljem, u kojem su se frigale ribe. Tko hoće radi promjene jela, može frigati i kumpir. Nožićem se dobro očisti, opere se, a onda razreže na tanke landice, fetice. U curicu (okrugla veća ili manja posuda od tankog željeza s dugom drškom /repom/, koji je na kraju kukast ili probušen, da se može vješati) se uzme ulja, slanine ili masti, a kad je ovo

toplo, onda se u to meće kumpir, koji se friga kao i riba, samo što nije omuče (pobrašnjen), jer to ne treba. Soli se, kad je već frigan, na pijatu. Slepí zvacet (zvacet – pirjano meso na luku) je samo od krumpira bez mesa. Kumpir se kuha cio, na landice i podrobljen. Ona se prva dva načina primjenjuju, kad se krumpir želi onako cio jesti ili načiniti na salatu; treći je način, kada se krumpir hoće da smiješa s kojom drugom hranom. Kuhani se kumpir i sufiguje na suho.

Krk

I kumpir sade pod motiku va takovih vardačujah, margarih, perkatih koti su lišice, nožice, verbakani. Kumpir sade pod verganj va seku tretu brazdu. Ki sadi, nosi na ruki vernjicu z landicami od kumpira i gre za oračem. Kada ov počne delat tretu brazdu, stane, ki sadi, na uzvrat do samoga kraja (versti) i udela jeden korak naprid, ter hiti landicu na tla, pek udela drugi korak i hiti landicu, pek tretí i hiti posopet landicu va dno brazdi i tako re sve dokla pride na drugo uzvratí. Kada je prišel na drugo uzvratí, ontrat se oberne i gre posopet za ratajen s druge bandi pek opeta se korak po korak hita po jenu landicu va brazdu. Kada je prišel nazada na pervo uzvratí, ontrat more i sest, ako ga ni voja hoditi, ma mora brojít brazdi, koliko jih rataj udela pokla je zaoral perve landice, da more opeta na tretu brazdu sadit...

Kumpir sade o gol, ma najradije omišaju mej njega i po pest raseda, da urodi kigod koren zela. Kako je kumpir rani i kesni, tako su za njega i dvi kopi, kada je sam. Ranoga i poznoga koaju, kada ima nat visoku jednu kvartu. Kop za rani kumpir je v apriji, a za kesni je o Petrovi. Kada ga kopaju, onda dije okolo njega mali kupec zemje nagernu. Kesni kumpir je tribi, ako se maj more, i po drugoč kopat. to mu niš ne škodi, a jako koristi, zač kumpir, ki je dva puta zakopan, legje sterpi sušu. Kumpira je više sorat. Jeden je takav, da ga se more podgribat. To će reć, dokla još ima zelenu nat, zet mu kumpir ća i posopet ga nagernut, zagrest, pek će udelat drugi kumpir. Ta kumpir se zove černi kumpir. Kožinu ima krastavu a pod njun je moder koti laćun ali koti biškupova svita.

Rani kumpir je zrel o Petrovi i malo za njun. Kesni ni zrel pravo posve ni o Sih svetih, ma ovoga je seda zikopat, zač ako ne, bo mogla perdnut zima (stverdnut zima, prit zima), pek bi se mogla smerznut zemja, a ontrat bi kunir šel ća, smerznul bi se, a kada se kumpir smerzne, teško pride nase, ako ki i pride nase, kesno se more o njega v zemju, pek ali žnjije ali hiti rano kjice ven, pride ven samorasni. Za znet (zikopat) kumpir je tribi motika i vernjica. Ki zikopiva (zikopuje, znimje) kumpir, zeme v ruki vernjicu i motiku i pride v mesto. Počne od uzvrata. Vernjicu položi jeden korak sprid sebe. Zeme motiku v ruki i stane zad jami od krunpira. Z live i s prave bandi od jami otegne malo

zemlje ča, ontrat se zakopa pod jamu z motikun osprida pek z jenun rukun poteže motiku a z drugun rukun pokida one kunpiri, ke su ostali viseć na žilah od nati i pohita je sve va vernjicu isprid sebe. Sedaj pobere one kunpiri ke su se prevalili ven ze zemje i nje pohita va vernjicu. Ontrat zakopa jeden, dva puta z motikun va jamicu od jami da vidi, je l' još ki kunpir ostal nutri, ako je, pobere ga i hiti va vernjicu. To se zove, da je zikopal jenu jamu kunpira. Sedej zikopa drugu, tretu i tako naprid, dokla ne napelni vernjicu. Kada je napelni vernjicu, ontrat ju sprazni na jeden kupec, pek gre zikopivat po drugoč, dokle napelni drugu i pernese opeta na isti kupec. Tako i još, dokla mu ni već predelgo hodit nosit na pervi kupec. Kada mu je već malo delgo, dela drugi, tretu (i tako naprid) kupec, dokla ne zikopa celu lihu ali sve mesto, ali dokla se sence ne nagne jako, dokla sence ne pride blizu zahoja. Če je ta dan zikopal, spravi, ako ima živo, va mažu, hiti na živo i goni doma. Ako nima živa, tako skopa jamu va zemji i pohita ves kunpir, koliko ga je ta dan zikopal, va nju, pokrije ga za natun i zagerne zemjun. To udela zato, zač ni dobro pustit kunpir v noći na ariji. Ki kunpir ostane više vrimenta na ariji, ta ujida, ni dober za jist. A ako raste na ariji, ontrat ves ozelenije (pozelenije). Ako bi se trefilo, da čovik zaikopa kunpir, a ne more ga dije doma dat, zač nima svoga živa, tako skopa v zemji veću i gelbju jamu. Na dno nje hiti natini od kunpira, ali niš. Bandi njoj obloži ze natinun i ze slamun, ako je ima, a kunpir pohita nuter, pokrije ga z natinun i ze slamun pek pogerne ze zemjun i dobro pogazi zemju z nogami. Još sve skupa pokrije ozgora s nikoliko sirčenih snopi i pretisne s kamiki. Sedej neka puhta nutri, niš mu ne će bit, ako i nogu debel mraz udela. Kada človiku olezni i najde živo, prepeja kunpir doma i strese na kup nasrid kuće. Tu ga pusti dan, dva, dokla ga ne poredi pod ostiju, kadi ga razgerne na debelo, ali ne pohita va staru iškrinjinu. Ki ima dosta mesta, pohita ga v konobu. Seki put, kada gospodarica od kuće želi kuhat kunpira za ki obrok, ali ga pomišat va obrok, mora ga poč zet pod postiju, koliko njoj ga je tribi i oprat, da se očisti od zemjini, a ontrat dat kuhat oće l' cela, oće l' na landice.

Poljica

Krumpir (niki izgovaraju klupmiri, a niki kumpliri) kuvaju se ili na cilo u komadu sa perušinom ili izrizani na kalotine (odriske). Kuvani se perušaju i prismakaju sa solju ili siron iz salamure. U svašta se oni meću, tribu i uz svako varivo dobro pristaju*. Običaju peći kumpir pod cripton ili zaprpošiti u pepel. Kada se dobro ugriju, raskalaju se (razrižu) na po i svaka kalotina umoči u so, slađi su za jíce. Užaju se svariti, operušati, u zdili stući i zgružati ka' tisto, osoliti, opapriti i začvrļjati. Na taki način stućeni naliju se 'dikod metenikom i služu namisto pure. Jidu se i o'lađeni, iskrižani se na kalotine poliju kvasinom (sirćetom, oston) i uljen, osolu i opapru, zeru kapulice i

otin i to se zove na salatu. Kumpiri, koji se ne ubrašnave, to će reći ne drobu se, ne raspadaju, zovu se vodenjaci. To je najgora 'rana, zato su pivali za porugu nikoj udadbenici:

Usta su joj obilate mire

Za vodene trošiti kumpire.

Kunpiri za sime iskrižaju se u kalotine, koje se nabadaju u zemlju. Brzorodi sadu se o sv. Josipu, naći domaći prid Jurjevu. 'Oće jin se dobro prikopana i nanejena zemlja, koja se motikon nabrazda. Iz krtola ili sprte stavljaju se kalotine u brazde, pobaci se malo gnoja, zagrne zemlja, stane se obišno malo na ne nogon i zapotlaći motikon. Jedni ji' sadu za voma orući, ali na svaki način za svaku sadidbu bolja je motika. Kunpiri se okopaju, kad potkrljaju jednu četiri prsta, a ohrću se malo prije cvitanja.

Kunpiri se kopaju prid Mijovila, nosu se u kuću i gonu na konma. Kad ji' je obilato, niki dija zakopa se utrap (jamica), koji se učini u zemlji. Tako isto i glavato zelje.

****Pitali nikog primorca: Ča jiš? – Evo, mučenjakov – on će. – Kakvi' mučenjakov? – Borme kumpiri – oni se na svake muke, od ni' se svašta čini.***

Za **krumper na juvu** vrže se voda gret; krumper se ostruže, kad je mlad, a će je stariji, unda se obeli i rezreže, vrže se vodu, a ne mora kipeti; zafrig se speče kak prežgana juva, a kad se speče, unda se voda iz lonca, gde se krumper greje, naleje v pomlu, meša se jen cajt i mora kipeti na pomli, se skup ze zleje v lonac, gde je krumper, unda se kuva tak dugu, dok ni krumper mek; ki očedu octeni, uni ga zaoctiju: vlejedu v lonac octa.

Krumper na žgance (pire od krumpira) dela se, da se celi krumperi kuvadu, a unda se obelidu, zrežedu i zdreckadu, vrže se na mast na raglinak i peče se, a mora se mešati; krumper se mare i zrezan kuvati, a kad se skuva, ocedi se voda i zdrecka se i vrže se na mast, začini se i tak buju žganci. **Krumper na šalatu** skuva se i obeli, pak se zreže, povoli i poocti. Krumper se i na zrne kuva, unda se obeli i sili se, pak se je.

"NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje. Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika", štampana u Zagrebu bez oznake datuma štampanja, no vjerojatno krajem prošlog ili početkom ovog stoljeća. Knjigu je sastavila Marija Kumičić po KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA – tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku. Među inim, govori nam i o krumpiru:

KRUMPIR ILI KRTOLA

(Erdäpfel)

Kako se kuha krumpir

(Wie die Erdäpfel gekocht werden)

Oprani se krumpir metne u lonac, pa se do vrha napuni. (Prema tomu uzme se veći ili manji lonac, koliko se kada krumpira hoće skuhati), naliže se do polovine vrelom vodom, da se više pari nego li kuha, jer je paren bolji, osoli se i posiplje kuminom i dobro pristalim poklopcem poklopi. Tako se kuha, dok počne mekan postajati, što kod mlada krumpira obično bude nakon 1/4 sata, obično jedan napuca. Voda neka se sasvim povri, a lonac pusti okrivn postrance na ognjištu, da se vlaga poduši. Za mnoga jela olupi se krumpir prije no što se metne kuhati, no i tad se koža samo postruže. Za pečenje metne se u pečenjarku (Sparherdrohr), ili neolupljen u vrući pepeo.

Jela od krumpira

(Erdäpfel-Speisen)

Juha od krumpira s popečenom žemljom

(Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel)

Nekoliko obieljenih skuhanih krumpira, smrvi i pirjani (rösten) na maslacu sa zelenim peršinom i crljencem lukom, naliž juhom ili vodom od peršina; 2 komadića popečene žemlje stuci, metni u nutar neka dobro prekipi, kroz sito procijedi a kašnje metni pržene žemlje, ili pečene kobasice ili pečene ribe pošto si odstranila kosti.

Juha od krumpira s mrkvom

(Erdäpfel-Suppe mit gelben Rüben)

Nekoliko sirovih olupljenih krumpira lisnato izreži a mrkvu kao rezance, pirjani na masti od juhe sa sitno izsječenim peršinom a onda kuhaj s juhom dok bude meko. Malo pred svršetak, najme dok još nije posve kuhano, metni nekoliko malih cvjetića od karfiola i na kocke rezane žemlje u nutra pa sve skupa prokuhaj a da ne miešaš.

Artičoki od krumpira

(Falsche Fondi)

Od velikuh gomolja (Knollen) izreži poput malog prsta debele ploče, od ozdol ih malko zaobli a s gornje strane izdubi, da naliče od zdola artičokam pravim, isto onako posiplji (op.a. sa solju, paprom i maslacem ili sokom od češnjaka umiješanim u malo ulja), pirjani kao prave nu najviše 1/2 sata.

Valjušci od krumpira – kuhani

(Erdäpfel-Knödeln gesotten)

Pomiešaj 6 dekagrama maslaca i 3 žutanjka, od bielanjaca načini snieg, dodaj sitno izsječena peršina, 20 dekagrama oribana ili smrvljena brašnasta (sipka) krumpira, soli, nekoliko žlica krupice ili brašna i toliko mrvica da možeš iz tiesta praviti male okrugljice ili valjuške, koje samo malo u juhi ili slanoj vodi kuhaj.

Valjušci od krumpira – pečeni

(Gebackene Erdäpfel-Knödeln)

Pomiešaj 5 dekagrama maslaca, 3 žumanjca, soli i nešto brašna, tomu dodaj 6 ovelikih, kuhanih, smrvljenih i ohladjenih krumpira, sve premiešaj i tad pravi male okrugljice, pomotaj u jajetu i mrvicah, prži na maslu i daj uz mrku ribju juhu i tomu slično.

Krumpir s maslacem

(Erdäpfel mit Butter)

U malo vode kuhani krumpir, neobieljeni (neolupljeni) ili obieljeni metni s ubruscem (serviettom) u zdjelu i nosi na stol sa svežim maslacem ili maslacem od srdeljica. Krumpir možeš i priesan olupiti, pa u pari skuhati.

Krumpir osmučen

(Abgeschmalzene Erdäpfel)

Mali okrugli ili rožasti (Kipfel-Erdäpfel) krumpir posuj kuminom i soli, kuhan olupi i osmoči maslacem i zelenim peršinom. Veći krumpir kockasto izreži, ili obieljen prepolovi, pa kuhan osmoči maslacem ili slaninom, u kojoj si ožarila sitno sasječen luk.

Ili: metni kumin sa ločasto rezanim kuhanim krumpirom u razbieljenu mast i nosi na stol.

Krumpir "tenfani"

(Gedünstete Erdäpfel)

Sirovi krumpir olupi, pločasto izreži, osoljeni metni u razbieljenu mast, dodaj nešto juhe i pokriveno pirjani 1/2 sata. Ili: nareži debele ploče odugoljasto, pa kad pirjaniš, dodaj k maslacu i zelenu peršinu nešto zdrobljenog češnjaka.

Prženi krumpir

(Gedünstete Erdäpfel)

Kuhan još vrući krumpir lisnato izreži, sitno sasječeni ili kolutasto rezani luk u masti zažuti, metni krumpir u mast, pa i on neka djelomice zažuti. Dobar, sipki (mehlig) krumpir ne trebaš rezati, već ga smrvi, i tako ga prži da se ožari.

Pečeni krumpir

(Gebratene Erdäpfel)

Vrući smrvljeni krumpir osoli, načini male hljebčiće, pa ih prži na maslacu, dok s oba kraja zažuti.

Pločasto rezani krumpir

(In Scheiben geschnittene Erdäpfel)

Sirovi poput oraha debeo krumpir ili rožasti (Kipfl-Erdäpfel) olup, metni opran i osušen u obilno razbieljena maslaca ili masti od živadi, osoli i pokriveno peci. Češće preokreni, da se sa svih strana zažuti, pa dodavaj kadšto mast od živadi.

Velike krumpire pločasto izreži, pa prži kako je gore naznačeno.

Prženi krumpir

(Gebackene Erdäpfel)

Sirovi, obieljeni i pločasto izrezani krumpir osoli, u brašnu pomotaj i na maslu prži.

Krumpir sa zapražkom

(Erdäpfel eingebrannt)

Načini žuto-mrku umaku sa lukom, metni malo octa, tyamina (timusa), lovora, dobro neka prokuha i metni u nutra vrući kockasto ili lisnato rezani krumpir.

Krumpir sa skorupom i šunkom

(Erdäpfel mit Rahm und Schinken)

Kuhan, pločasto rezani krumpir metni u kalup maslacem naličen i mrvicama posut, zatim kiseli skorup, pomiešan sa šunkom, opet krumpir, maslac i mrvice i peci u pečenjarki (Bratrohr).

Krumpir sa jaji

(Erdäpfel mit Eier)

Kuhanom krumpiru primiešaj skorup i položi tankimi pločicama tvrdo kuhanih jaja.

Namrvljeni uštipci od krumpira

(Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt)

Šest krumpira srednje veličine speci pa kroz sito protjeraj (pasiraj); omiesi sa 3½ dekagrama maslaca, 2 ili 3 žumanjca, malo soli; tiesto razvaljaj, izreži male uštipke (Krapfeln), pomotaj ih u jaju i mrvicah pa prži na masti.

Pürée od krumpira

(Erdäpfel-Pürée)

Priesni ili sirovi krumpir obieli i kuhaj (ne odviše rano, da se promieša kad hoćeš dati na stol) ili ga peci i kroz sito protjeraj (passiraj). Kad bude mekan zgnječi ga velikom kuhačom jako fino, ili dok je vruć protjeraj kroz sito i onda primiešaj komad maslaca, sol i nešto razbieljena skorupa. Možeš osmočiti (abschmalzen) sa prženim lukom ili posipati sa kockasto rezanimi sardeljicami.

Okrugljice od krumpirova tiesta

(Erdäpfelteig-Knödeln)

Na ½ litre brašna uzmi 4 žumanjca, sol i 10-12 komada toplih, zdrobljenih pa ohladjenih krumpira.

Okrugljice od krumpira sa mrvicami

(Erdäpfelteig-Knödeln mit Bröseln)

Protjeraj kroz sito 6 velikih krumpira, primiešaj jedno jaje i toliko brašna da dobiješ meko tiesto, razvaljaj ga prst debelo; istodobno na maslacu prži luk i mrvice, posuj tiesto, savij poput kolača (gibanice). Poreži na komade, uglove zavrni pa načini okrugljice. U slanoj vodi skuhaj pa osmoči maslacem i mrvicami.

Okrugljice od krumpira sa šunkom

(Erdäpfelteig-Knödeln mit Schinken)

Oribli 4 velika kuhana krumpira, u maslacu ofuri punu šaku mrvica, promiešaj 1 decilitar kisela skorupa, 1 žutanjak i 1 cijelo jaje k tomu sitno izreži kuhano, udjeno meso. Sve skupa pomiešaj, načini male valjuške (Knödeln), metni u razbieljenu mast i peci u pečenjarki (Rohr).

Rezanci od krumpira kuhani i prženi

(Erdäpfel-Nudeln gesotten und geröstet)

Uzmi 4 decilitra brašna i malo više kuhanih ili pečenih zdrobljenih krumpira, osoli, pa sa malo maslaca i 2 stepena jaja brzo načini tiesto, koje poreži u komadiće poput oraha velike. Ove suči rukama na omučenoj mlinčanici (Nudelbrett) na prst debele i s oba kraja šiljaste rezance, prokuhaj u slanoj vodi, metni ociedjene k mrvicam pa neka se malo prže. Kašnje možeš dodati nekoliko žlica kisela skorupa i odmah ih nosi na stol.

Zličnjaci od krumpira sa mrvicama

(Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln)

U loncu od 1½ litre kuhaj olupljeni krumpir ali ne da bude lonac posve napunjen. Kad je krumpir na pol kuhan odlij nešto vode, dodaj 2 decilitra finog pšeničnog brašna i kuhaj do kraja. Čim postane krumpir mekan, odlij svu vodu pa promiešaj krumpir sa 3½ dekagrama maslaca i malo mlieka da postane posve gladko. Sad odatle grabi žlicom žličnjake, meći u zdjelu, svaku vrstu žuto prženimi mrvicama, i polij vrelin maslacem.

Korabica s krumpirom

(Kohlrabi mit Erdäpfel)

Korabicu lisnato poreži, a listove izreži poput rezanaca. Listove najprije popari vrelin vodom, a onda možeš zajedno kuhati. Kad je kuhano, metni u zapražak, u koji si stavila malo češnjaka, zatim smrvi nekoliko kuhanih krumpira i pomiešaj među korabicu. Soli i papraj i tako je svršeno. Mora biti sasvim gusto.

Krumpir sa hašeom

(Erdäpfel mit Hachées)

Smrvi 10 dekagrama maslaca sa 10 dekagrama brašna, osoli i primiešaj 10 dekagrama pasirana krumpira i jedan žutanjak pa načini iz svega tiesto; razvaljaj i složi kao masleno tiesto (Butterteig), opet razvaljaj, izreži uštipke (Krapfeln), nadjeni ih hacheeom (čitaj: haše), oliči jajem i na limu (Blech) speci.

Oblici (kalupi) od krumpira sa šunkom

(Erdäpfel-Wanneln mit Schinken)

Razmiešaj 4 dekagrama maslaca sa 2 jaja i 3 žutanjka, dodaj 2 šake pune kroz sito protjerana (passirana) krumpira, malo kisela skorupa, soli i sitno izsječene šunke, tim napuni mrvicama posute kalupe (oblike) i tako ispeci.

Ploške krumpira frigane

Krumpir olupi i poreži na ploške 1/4 cm debele, i tako neka stoji u slanoj vodi. Malo prije uporabe baci se krumpir u mlačnu mast ili maslo, dobro se protrese i pusti da počne kuhati. Zatim ga povuci od vatre i neprestano tresi posudu, dok se dignu pločice na vrh, t. j. dok počmu plivati. Onda ih siačom izvadi i odmah baci na razžarenu mast ili maslo, što već čeka u drugoj posudi. Sipačom žlicom zatim utisni svaku pločicu, koja se odmah napuhne ili nabubri.

Šunka s jaji i krumpirom

(Schinke mit Eier und Erdäpfeln)

Kuhani krumpir pločasto izreži, dodaj nekoliko komadića maslaca i nekoliko žlica skorupa, metni jednu vrstu krumpira, jednu vrstu jaja, onda jednu vrstu sitno izsječene šunke, na to metni malo maslaca i skorupa; opet počmi sa skorupom i maslacem, pa tako nastavljaš, dok si napunila zdjelu, posljednja vrsta mora biti od krumpira; za tim sve dobro polij sa skorupom, metni još nekoliko komadića maslaca, finimi mrvicama posuj i speci da bude liepo žuto.

Skopčevina parena sa zeljem i krumpirom

(Schöpsenfleisch gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln)

Papinianski lonac obloži lišćem od zelja: metni u nutra jednu vrstu priesna, obieljena i pločasto rezana krumpira; na krumpir metni dobro stučene, osoljene i zapaprene popečke (Schnitzl) ili rebarca (Kotellete); na novo metni opet lišće od zelja, onda krumpir, opet vrstu popečaka, a najposlije lišće od zelja. Da ti se nezasmudi metni postrance izmedju lonca i lišća nekoliko žlica vode, a kašne se samo od sebe izlučuje dosta tekućine. Dobro pokriveno neka se kuha na umjerenoj vatri 2 sata.

Rebarca s krumpirom

(Coteletten mit Erdäpfeln)

Reži po 2 rebra za jedan popečak, stuci, osoli i pirjani na slanini s korijenjem, celim paprom i juhom. Kad oprhnu, metni priesni, olupljeni i na ploške rezani krumpir u prociedjeni sok pa kuhaj s mesom u dobro poklopljenoj šerpinji (ringli), dok bude krumpir mekan.

Što treba znati o krumpiru i njegovoj pripremi

Krumpir je danas najznačajnija biljka u prehrani, veća je samo potrošnja pšenice, riže i kukuruza. Svoje mjesto u prehrani ima zbog osobina koje druge vrste hrane nemaju. Raste gotovo posvuda, lako se uzgaja, urod mu je velik, jeftin je, zasitan, kuhanje je jednostavno, a osim toga od njega se mogu pripremiti različita jela.

Sto grama krumpira sadrži (osim vode) 187 jula (87 kalorija), 2 g bjelančevina, 0,1 g masnoće, 19,1 g ugljikohidrata, 11 mg kalcija, 0,7 mg željeza, 0,11 mg vitamina C, a i nešto vitamina A.

Vitamini i minerali prvenstveno su u kožici krumpira i ispod nje. Stoga je bolje kuhati neoguljen krumpir, jer su tako sve te tvari zaštićene od utjecaja vode. Stručnjaci za zdravu prehranu čak savjetuju uživanje neoguljenog (proljetnog) krumpira. Međutim, ako kuhamo oguljen krumpir, moramo ga guliti što tanje. Vitamini i minerali također se dobro očuvaju kuhanjem u pari i u mikrovalnoj pećnici, gdje se krumpir kuha bez vode. Kuhanjem ili pečenjem sadržaj C vitamina smanjuje se samo na polovinu.

Postoje mnoge vrste krumpira. Izvana se razlikuju oblikom i bojom. Poznajemo okrugli, ovalan, dugoljast, bubrežast, bijeli, ružičasti, crveni, žućkasti, pa čak i crnkasti krumpir. Mnoge su vrste namijenjene samo za specifičnu upotrebu u kulinarstvu, npr. samo za pečenje, samo za salatu itd. Krumpir, koji je primjeren za pire, nije dobar za pečenje i slično. Na žalost, u nas se takve vrste ne uzgajaju ili vrlo rijetko. Pored tih vrsta poznate su "opće vrste" što se koriste za sva jela, ali po kulinarскоj vrijednosti zaostaju za specijaliziranim vrstama.

Na tržnicama europskih zemalja mogu se naći i razne neobične vrste krumpira, npr. slatki krumpiri, jam i divlji krumpir (topinambur). Većina njih botanički ne spada među krumpire. Imaju karakterističan okus, prilično drukčiji nego naš krumpir. U nas se ne uzgajaju (većinom zahtijevaju toplu klimu), osim ponegdje divlji krumpir. Budući da se svaki komad krumpira kuha različito

dugo, potrebno je za svakoga posebno ustanoviti kada je kuhan. Da ne bi potamnio, vodi valja dodati nešto limunova soka.

U kulinarstvu također razlikujemo "mladi" i "stari" krumpir. Oba pripadaju istoj botaničkoj vrsti, ali prvi se iz zemlje iskapa ranije. Sadrži više šećera, C vitamina i vode, a stari krumpir više škroba. Prvi ne može dugo stajati i za kratko vrijeme gubi aromu. Zato ga valja kupovati u manjim količinama i mora se brzo utrošiti. Stari krumpir može stajati dugo vremena.

Kod kupnje krumpira mora se paziti da nema klice i zelene mrlje koje nastaju zbog svjetlosti. I jedan i drugi sadrže otrovne alkaloidne. Dijelove krumpira sa zelenim mrljama prije korištenja treba odrezati, a klice odstraniti. Neoprani krumpir koji na sebi ima još tragove zemlje, najbolje se čuva. Krumpir s vlažnom, rosnom površinom nema ugodan okus, iako nije pokvaren.

- * Krumpir se odlaže u hladni, tamni i prozračni prostor, ali istodobno suhi (ne previše) i koji se nikad ne smrzava. Stavlja se u sanduk s rešetkastim dnom, malo uzdignut od tla. Ako je moguće ne odlaže se neposredno kraj povrća kao što je kelj i slično. Redovito ga treba pregledavati i ukloniti sve oštećene gomolje.
- * Prije pripremanja krumpir treba dobro oprati, za što se koristi manja četkica koja služi samo za tu svrhu.
- * Nakon pranja se guli, ili ne, što ovisi o željenom načinu pripreme.
- * Ovisno o načinu pripremanja, krumpir može biti lakše ili teže probavljiv. Kuhan u pari, sa ili bez ljuske, preleven s malo maslaca, lako je probavljiv i brzo se priprema.
- * Pečen ili pržen teže je probavljiv.
- * Za jela kao: krumpir varivo, krumpir kuhan u pari, varenice, nabujke..., najbolji je krumpir *svijetla mesa i brašnasta okusa ("bijeli krumpir")*; za salate koje se većinom pripremaju s uljem, najbolji je *glatki krumpir fine ljuske*, a za pečenje *crveni krumpir*.
- * Za kuhanje ili kuhanje u pari uvijek treba uzeti po mogućnosti *jednako velike krumpire* da bi se u isto vrijeme skuhali.
- * Krumpire koje kuhamo u ljusci (na taj način se maksimalno očuvaju svi hranjivi sastojci) moramo dobro oprati, a po potrebi i očetkati.
- * Oguljene krumpire moramo nakon guljenja odmah staviti u vodu ali ih nikad ne smijemo dugo ostaviti u njoj.
- * Krumpire stavljamo na vatru na jakom plamenu i plamen smanjujemo čim voda zavre. Kad se krumpir skuha, odlijemo vodu a kuhane krumpire pustimo da se osuše u loncu stavivši lonac na posve tihi vatru i češće ga tresući.
- * Vodu od kuhanog oguljenog krumpira koristite za dolijevanje juhe, variva ili nekog umaka.

- * Mladi krumpir treba ljuštiti neposredno prije kuhanja i kuhati uvijek u ključaloj vodi, kako bi se pore brzo zatvorile i tako spriječio gubitak hranjivih sastojaka.
- * Često se događa da se krumpir raspadne ili pocrni (dobije crne mrlje) kad se kuha u posoljenoj vodi, zato je bolje vodu ne soliti ali joj treba dodati oko 0,5% octa. Na taj način ne samo što ostaje bijel i sočan nego zadržava i C vitamin.
- * Stari krumpir zimi često postaje sladak. Krumpir kao živo biće "diše" pri čemu škrob pretvara u šećer, a šećer u ugljičnu kiselinu i vodu. Ako temperatura padne ispod +3°C fermentacija se prekida i krumpir postaje sladak. Ukoliko ga nekoliko dana držimo na sobnoj temperaturi većinom izgubi taj slatkasti okus.
- * Naknadno podgrijavanje krumpira treba izbjegavati.
- * Pržene krumpire dobit ćete puno prije ako ih prije prženja prokuhate 5 minuta, a zatim probušite kroz sredinu.
- * Pire može potamnjeti od hladnog mlijeka, zato mlijeko zakuhajte i postepeno dolijevajte u pire.
- * Na suho pečeni krumpir poslužuje se vruć i neoguljen, ali da na ploči štednjaka ili u pećnici ne bi napuknuo, ubodite vilicom svaki prijesni gomolj.
- * Dok se krumpir prži, najbolje je soliti ga čim se kriške stanu rumenjeti. Ranije soljenje ispuštat će vodu pa gubi oblik, boju i okus.
- * Kruh će ostati dulje svjež ako pored njega stavimo oguljeni prijesni krumpir.
- * Usoljeni krumpir za zimmicu slažite s krastavcima jer onda ostaje čvrst.

Načini termičke obrade krumpira

Krumpir se može omekšati na nekoliko načina, što zavisi od toga koje se jelo priprema. Po mogućnosti, uvijek treba primjenjivati one načine obrade kojima će se maksimalno sačuvati njegovi hranjivi dijelovi.

Kuhanje u pari

Za ovaj način omekšavanja postoje posebne posude, ali u nedostatku, možemo se koristiti loncem na čije dno stavimo rupičasti umetak (uložak). Namirnice koje se omekšavaju, stavljaju se na uložak i nisu u dodiru s vodom. U donji dio posude stavlja se voda koja se pri zagrijavanju pretvara u paru. Para prolazi kroz rupičasti uložak, na kojem je složen krumpir. Prije stavljanja krumpira, voda na dnu lonca mora vreti, jer ako se kuha oguljeni krumpir i koristi hladna voda, moglo bi doći do tamnjenja krumpira dok se voda zagrijava. Lonac treba dobro zatvoriti i kuhati na umjerenoj temperaturi. Za kuhanje krumpira možemo koristiti i lonac na pritisak ("ekspres lonac"). U njemu se krumpir smekša za 10 minuta, tako da na dno stavite 1 čašu vode (hladne ili tople) i opran krumpir na uložak, lonac zatvorite. Vrijeme kuhanja se računa od vremena kad voda zavri. Krumpir kuhan u ljusci prelijte hladnom vodom tako da ga možete brže i tanje oguliti.

Kuhanje u vodi

Ovim načinom krumpir se najčešće priprema. Može se kuhati u ljusci ili oguljen. Obično se u vodi kuhaju stariji krumpiri, dok je mlađi bolje kuhati u pari. Mladi krumpir se pristavlja u vrelu vodu, dok se stariji pristavlja u hladnu vodu. Početna temperatura mora biti nešto viša, dok se konačno omekšavanje dovršava na slabijoj vatri. Krumpir treba otprilike 25 minuta čistog kuhanja. Tko u podne ima malo vremena za pripremu jela, treba unaprijed krumpire napola skuhati, spržiti ili ispeći odnosno narezane u ploške u posljednjem trenutku zagrijati na vatri. Vodi u kojoj ga kuhamo možemo dodati grančicu metvice, čime ćemo mu poboljšati okus. Kuhani krumpir dobro upija umake i začine.

Krumpir u ljusci možete kuhati na nekoliko načina:

- Krupnije krumpire dobro operite, pristavite u posoljenu vodu koja vri, poklopite i kuhajte na umjerenoj temperaturi oko 45 minuta. Ocijedite ga, ogulite, stavite u zagrijanu keramičku posudu i toplog poslužite s maslacem, namazom od sira, kao dodatak jelima od kiselog kupusa i slično.
- Operite krumpir, pristavite u posoljenu vodu koja samo što ne kipi, poklopite i kuhajte. Kad omekša, u posudu dolijte malo hladne vode, ostavite da odstoji oko 10 minuta i vodu ocijedite. Lonac s krumpirom stavite na blagu vatru, ostavite da se "ispari" (odstrani zaostala voda) i ogulite.
- Krumpir operite. Pristavite u vrijuću posoljenu vodu. Kad se napola skuha, ocijedite ga, brzo ogulite, stavite u posudu bez vode, poklopite i ostavite na blagoj vatri. Daljnje omekšavanje odvija se u vlastitoj vodi. Ovako pripremljen krumpir je vrlo ukusan.
- Manje krumpire iste veličine dobro operite, stavite u posudu za kuhanje, dolijte 1 šalicu vode, posolite i dobro zatvorite. Ostavite da uzavri na jakoj vatri i smanjite temperaturu. Kad je kuhanje gotovo u loncu više nema vode. Kod ovog načina kuhanje stalno morate kontrolirati, jer zbog male količine vode krumpir može zagorjeti. Krumpir se poslužuje u ljusci, najbolje sa svježim maslacem, kajmakom, uz dodatak paprike, rajčice, rotkvice i neki napitak.
- Krumpir ogulite, pristavite ga u vrelu slanu vodu (cijeli ili izrezan) i kuhajte na umjerenoj temperaturi. Kad omekša, ocijedite ga, ostavite u istoj posudi da se na blagoj vatri ispari. Ovim načinom dobije se brašnasti, čvršći krumpir. Poslužuje se s maslacem i isjeckanim peršinom, kao dodatak uz ribu, meso, uz jela od jaja i drugo.
- Oguljeni kuhani krumpir prije posluživanja malo prepecite na masti, pospite ribanim sirom ili na masti isprženim isjeckanim lukom.

Kuhani krumpir poslužuje se odmah. Ukoliko mora odstajati neko vrijeme do posluživanja najbolje je posudu prekriti čistim platnenim ubrusom i poklopiti. Na taj način ne će se osušiti i postati tvrd.

Pire

Ako vam se slani krumpir raskuhao zdrobite ga s malo vrućeg mlijeka i maslaca i poslužite kao pire. Za pire od krumpira najbolje je koristiti stari krumpir koji sadrži mnogo škroba. Pireu se dodaju razni dodaci kao: maslac, vrhnje, mlijeko... Francuzi najčešće dodaju mesni umak.

Krumpir kuhan u *pivu* umjesto u vodi dobit će novi ugodan okus.

Pečenje krumpira u pećnici

Peče se u ljusci ili oguljen. Ako se peče u ljusci, treba birati manje komade približno iste veličine. Ukoliko je krupniji najbolje ga je prepoloviti. Krumpir je najbolje četkicom dobro oprati, osušiti i posoliti. Peče se u limu na temperaturi od 200°C, u zagrijanoj pećnici. Ukoliko ga morate izrezati, tada polovice premažite uljem ili mašću, posolite i pospite kimlom. Ovako pečen krumpir najbolje je poslužiti u zagrijanim zemljanim posudama na šarenim domaćim ubrusima, tako da ostane što dulje topao. Cijeli komadi krumpira, naročito vrste koje sadrže više škroba, mogu se prije pečenja iskrižati, tako da pečen izgleda puno privlačnije. Na ovakav način peku se krumpiri i u alu-foliji.

Opran i osušen krumpir stavite na komade izrezane alu-folije i svaki komad omotajte kao u vrećicu. Pazite da ga stavite na **sjajnu** stranu folije. Pećnicu zagrijte na 250°C i ispecite ga. Također ga možete iskrižati. Pečen krumpir poslužite u alu-foliji. Poslužite ga uz dodatak maslaca, kajmaka, namaza od sira i namaza od raznih vrsta pašteta.

Kod pečenja oguljenog krumpira koristite posudu u kojoj će te ga i poslužiti. Ako ne pečete manje krumpire, tada ih već kod guljenja i pranja izrežite na ploške, kriške ili štapiće. Kod rezanja pazite da komadi budu podjednake veličine i debljine.

Prilikom ovog načina pečenja u posudu stavite rastopljenu mast ili prepržene komadiće kockica slanine. Krumpir malo posolite i složite na pripremljenu masnoću. Kod umjerenog, ravnomjernog pečenja u zagrijanoj masnoći, na ivicama komada stvorit će se ukusna rumena korica koja se stvara od dekstrina, koji nastaje od škroba.

Mladi krumpir vrlo je ukusan pečen u dobro zagrijanoj pećnici. Operite ga, obrišite, stavite u namašćeni lim i pospite solju.

Pirjanje krumpira

Ovaj način se ne primjenjuje često, jer krumpir (naročito sorte koje sadrže više škroba) lako izgubi oblik. Najčešće se primjenjuje kod pripremanja raznih "lonaca", gdje se miješa s raznim povrćem, sa ili bez mesa.

Prije pirjanja bolje je krumpir skuhati u ljusci, oguliti, izrezati na željene oblike i veličinu i tada dalje pripremati u jelu; ili oguljeni sirov krumpir i izrezan na ploške (najčešće) najprije malo ispeći na zagrijanoj masnoći a zatim dolijevanjem vode dalje omekšavati.

Prženje krumpira

Na ovaj način se najčešće priprema jer je vrlo ugodnog okusa. Krumpir se prži u dubokoj masnoći, najbolje u posebnim posudama ("fritezama") koje mogu biti električne ili na plin. Električne su bolje i praktičnije, jer se kod njih može regulirati temperatura prženja, te ne može doći do pregrijavanja ulja za prženje. U nedostatku friteze, kad pržite u dubljij običnoj posudi, odgovarajuću temperaturu ulja možete provjeriti na sljedeći način: u zagrijano ulje stavite potpuno osušenu grančicu peršina i kad zacvrči ulje je dovoljno zagrijano; drugi način: dršku drvene kuhače stavite u ulje i ako se oko nje oblikuju vjenčići od mjehurića temperatura je dobra.

Prije prženja, krumpir izrežite u željene oblike (kolote, štapiće...). Izrezan krumpir mora jedno vrijeme odstajati u vodi. Dobro ga osušite u čistoj krpi i stavite u ulje. Krumpir je pržen kad ispliva na površinu ulja ili masti, kad dobije lijepu zlatnožutu boju i hrskavu koru. Soli se nakon prženja i odmah poslužuje, jer ohlađen postaje neukusan i mekan. Da krumpir bude što hrskaviji, prije prženja pospite po njemu malo brašna.

Krumpir pripremljen na ovaj način teško je probavljiv radi velike količine upijene masnoće. Najčešće se poslužuje kao dodatak prženim, pečenim mesnim jelima, te raznim salatama od svježeg ili kuhanog povrća. Ako ga izrežemo u vrlo tanke listiće, može poslužiti za "grickanje" uz voćni sok, pivo i sl.

Ista masnoća od prženja može se koristiti najviše dva-tri puta (**ako nije pregorjela**), ali je prije toga moramo ohladiti, procijediti kroz gusto sito i čuvati na hladnom mjestu. Kod sljedećeg prženja treba dodati svježju masnoću.

Stari krumpir bolje je najprije prokuhati u slanoj vodi, a zatim osušenog dodati pečenki, na pečenje. Mladi krumpir sadrži više vode i namakanje nije potrebno, a osim toga ispeče se brže nego stari.

U gastronomiji je poznat švicarski pečen krumpir – **rösti**, koji se priređuje ovisno o kantonu, od krumpira skuhan u ljusci ili od sirova krumpira. Za **Berner rösti** krumpir skuhan u ljusci krupno se riba. **Zürcher rösti** sastoji se od tankih plošaka krumpira. Glavni je sastojak **Uerner rösti** nariban sirovi krumpir. **Rösti** se mogu poboljšati kockicama slanine ili šunke i luka, začiniti paprom i kuminom i posuti "šapcigerom" (Schabziger; švicarski sir s primjesom aromatična bilja). U Švicarskoj rösti rado jedu s djevenicama mesnjačama i salatoma. Uz to osobito dobro prija bijela kava. U ponekim seljačkim obiteljima tava s röstima stoji i danas na stolu za zajuttrak.

Krumpir na žaru

Na žaru se obično peku polovice opranog i oguljenog krumpira. Površinu namažemo s malo ulja, pospemo solju, crvenom mljevenom paprikom, ribanim sirom i kimlom. Mora se peći na dovoljno zagrijanom žaru ne preblizu žeravice. Finiju aromu možemo dobiti ako na žeravicu stavimo nekoliko grančica ili listića majčine dušice ili ružmarina.

Pečenje u pepelu (suproški)

Stari način pečenja neoguljenog krumpira, koji se uglavnom obavljao na domaćim ognjištima a danas spada u gastronomske delicije.

Krumpir treba dobro oprati i posušiti. Od pepela i manjih žeravica napravi se podloga, krumpir se složi na nju i prekrije vrućim pepelom u kojem je i ne prejaka žeravica. Tijekom pečenja krumpir okrećite tankim štapićem ili oštricom nožića. Pečen krumpir stavite u platnene košarice ili zemljanu posudu koja je obložena šarenim domaćim ubrusom. Poslužuje se uz svježi maslac, kajmak, sir, salatu od kiselog kupusa, prepečenu slaninu i slično jednostavno ali "staro" jelo.

U pepelu krumpir možete peći i u alu-foliji, a u pepelu može biti i nešto više žeravice.

Gratinirani (zapečeni) krumpir

Gratinira se krumpir koji je prije toga kuhan sa ili bez ljuske. Obično mu se dodaje razno povrće, šunka, ostaci kuhanog ili pečenog mesa, sir i drugo. Krumpir se prelijeva mješavinom vrhnja i jaja ili nekim umakom (najčešće bešamelom) i kratko vrijeme stavlja u pećnicu na temperaturu od 220°C. Peče se, dok se na površini ne stvori rumena korica. Gratinira se u vatrostalnoj posudi (od stakla ili keramike) u kojoj se jelo i poslužuje.

Krumpirovo tijesto

Priprema se na više načina, sa sirovim ili kuhanim krumpirom, umiješano s brašnom, krupicom ili škrobom, uz dodatak jaja i maslaca. Tijesto se kuha, prži ili peče u velikom broju samostalnih jela ili služi kao dodatak raznim jelima od mesa, riba, raznim vrstama salata i slično, kao slana i slatka jela (valjušci, njoki, okruglice, "krafne" i dr.). Naša stara jela su valjušci i okruglice sa šljivama ili marelicama, ili slane okruglice kao dodatak jelima od jaja, mesnim jelima koji su pripremljeni s dosta umaka (gulaš, paprikaš i sl.), nekom povrću (pirjani kiseli kupus) i dr., što se razlikuje od regije do regije.

Krumpirovo tijesto od kuhanog krumpira najbolje se priprema od starijeg – zrelog krumpira, koji sadrži mnogo škroba. Krumpir se kuha u ljusci, ocijedi, oguli i odmah protisne (zgnječi), ili se jedan po jedan krumpir izgnječi vilicom. Tijesto treba tako pripremiti da ne stoji dugo, jer zbog brašna postaje mekano (brašno se počinje dizati). Okruglice se oblikuju pobrašnjenim rukama i slože na brašnom posipanu površinu.

Za tijesto od sirovog krumpira najprije ga treba oguliti, izribati u posudu s hladnom vodom, da ne potamni. Škrob koji se taloži na dno koristi se u pripremi tijesta (posudu polako ocijedite tako da škrob ostane na dnu). Okruglice se oblikuju vlažnim rukama i slažu na ovlaženu površinu.

Pire krumpiru dodajemo pola žličice muškarnog oraščića, jaje, malo soli i brašna za trećinu količine krumpira. Od takvog tijesta pripremamo valjuške, okruglice, rolade i slična jela.

Kuhano krumpirovo tijesto, kao npr. okruglice, valjušci i sl. najbolje je kuhati u vreloj vodi, a ne ključaloj. Posuda u kojoj se to radi mora biti dovoljno velika kako se okruglice ne bi dodirivale i lijepile jedna o drugu. Na 2 l vode računa se 2 žlice soli. Ako se okruglice tijekom kuhanja počnu raspadati, to je znak da nema dovoljno brašna u masi, a ako su pretvrde znak je premale količine vode u masi. Okruglice ili valjušci kuhani su kad isplivaju na površinu, i tada ih još treba kuhati oko 5-6 minuta. Vade se šupljikavom velikom žlicom i odlažu na zagrijani tanjur. Okruglice se ne će raspadati pri kuhanju, ako u vodu u kojoj se kuhaju umutite malo brašna.

Najjednostavnije jelo je da se preliju mašću ili maslacem na kojem su popržene mrvice. Neutrošene okruglice možemo sljedeći dan izrezati na deblje ploške i prepeći na masti ili maslacu. Uz njih se obično poslužuje salata ili kompot, što ovisi o tome da li su slane ili slatke.

Krumpirovo tijesto za savijaču, koja može biti različitog nadjeva (pirjano povrće s mljevenim mesom, mrvice ispržene na maslacu ili masti ili dr.) najbolje je kuhati u platnenom ubrusu, koji se sa strane zaveže. Na dno posude se stavlja tanjurić kako se ne bi primilo za dno, zagorjelo.

Kod pripremanja tijesta mora se paziti da se odmah koristi, jer duljim stajanjem postaje vlažno. Gotovo tijesto može se sačuvati u zamrzivaču.

Njoke, valjuške dobro je provaljati preko ribeža da postanu hrapavi kao bi bolje upijali umak.

Osnovno krumpirovo tijesto od sirovog krumpira

1,5 kg oguljenog krumpira
10-15 dag brašna
2 dl vrućeg mlijeka
sol
2 jaja

Krumpir izribajte, na sitno, u posudu s hladnom vodom i ocijedite ga kroz čistu tkaninu. Staložen škrob procijedite i dodajte krumpiru, dodajte brašno, mlijeko i jaja. Sve dobro izmiješajte, oblikujte vlažnim rukama okruglice i kuhajte u posoljenoj vodi koja polako vri, oko 25-30 minuta.

Ukus možete poboljšati dodavanjem poprženih kockica kruha.

Krumpir možete oblikovati u štrucu kruha, a zatim je stavite u čistu tkaninu (ubrus), prethodno namazanu mašću ili uljem, dobro zavežite i u posoljenoj vodi kuhajte oko 1 sat. Pazite da voda potuno prekrije krumpir umotan u ubrus.

Poslužite uz pirjana mesna jela (gulaš, paprikaš, pirjane bubrege, jetrica, srca) uz salatu od svježeg povrća.

Osnovno krumpirovo tijesto od kuhanog krumpira

1 kg krumpira
15-25 dag brašna
(količina brašna ovisi o
vlažnosti krumpira)
2 jaja
sol
4 dag maslaca

Krumpir skuhaite u ljusci. Ocijedite ga, ogulite dok je još topao, vilicom izgnječite i umiješajte brašno, maslac, sol i jaja. Dobro izradite tijesto. Pobrašnjenim rukama oblikujte okruglice ili valjuške, kuhajte u posoljenoj vodi oko 20 minuta. Kad isplivaju na površinu, kuhajte još 5 minuta, izvadite, ocijedite i odložite na zagrijani tanjur. Prelijte vrućim maslacem u kojem ste popržili mrvice.

Poslužite uz pirjana mesna jela, uz neki umak (rajčicu) ili tijesto iskoristite za pripremu okruglica s voćem. Tijesto je vrlo pogodno za prženje, te se prženo poslužuje uz pečena ili pirjana mesna jela, ili kao lagani objed uz neko jelo od jaja i salatu od svježeg povrća.

Krumpirovo tijesto na drugi način

75 dag kuhanog krumpira
6-12 dag brašna
ili 4 žlice brašna
4 žlice krupice
1-2 jaja
4 dag maslaca
sol

Kuhani krumpir ogulite, izgnječite, dodajte brašno, sol, maslac i jaja. Brzo umijesite glatko tijesto, oblikujte valjuške i skuhaite. Najčešće se koristi za pripremu valjušaka.

Industrijski proizvodi od krumpira

Sušeni krumpir

Ovim načinom se najčešće proizvodi krumpir izrezan u kolutove, kocke ili štapiće. U kombinaciji s drugim vrstama povrća koristi se pri pripremanju raznih "lonaca". Sušeni krumpir na sebe veže četverostruku količinu vode u odnosu na težinu, tako da za **jednu osobu** treba 4 dag suhog krumpira i 16 dag vode. Kod kuhanja uvijek ga treba staviti u hladnu vodu da najprije nabubri a nakon toga smekša. Vrijeme kuhanja bi trebalo biti oko 20 minuta.

Krumpirovo brašno za okruglice

Brašno se sastoji od škroba i sitnih komadića mljevenog suhog krumpira, tako da nakon dodavanja vode mora najprije bubriti (oko 10-20 minuta) a zatim se kuha.

Za **jednu osobu** (2 okruglice) potrebno je 5 dag krumpirovog brašna i oko 11 dag vode.

Priprema: Najprije se brašnu doda hladna voda, napravi tijesto i ostavi da odleži oko 15 minuta.

Nakon toga se oblikuju okruglice, kuhaju u slanoj vodi koja polako vrije oko 10 minuta, ocijede i preliju poprženim mrvicama na ulju, masti ili maslacu.

Prah od krumpira za pire

Prah se miješa s vrućom tekućinom a veže peterostruku količinu vode, u odnosu na težinu.

Tekućina se sastoji od mješavine vode i mlijeka; dva dijela mlijeka i jedan dio vode ili obrnuto, ali nikad samo mlijeko. Temperatura tekućine ne smije biti veća od 90°C.

Zamrznuti proizvodi od krumpira

Pommes frites

Zamrznuti proizvod prži se bez odmrzavanja (zamrznut) u zagrijanom ulju oko 3-4 minute, u fritezi. S obzirom na to da je zamrznut i tijekom prženja se masnoća naglo ohladi, može se pržiti uvijek samo manja količina.

Prženje u dubljoj posudi, a ne u fritezi, uz stalno okretanje krumpirića, traje 5-15 minuta, ako je masnoća vrela.

Zamrznute okruglice od krumpira

Okruglice se ne odmrzavaju i kuhaju se u posoljenoj vodi, koja polako vri, tako dugo dok ne isplivaju na površinu, oko 15-20 minuta. Voda ne smije jako vreti, jer bi izgubile okrugli oblik a može se dogoditi da se i počnu raspadati.

Kod kuhanja veće količine okruglica, preporučuje se dodati u vodu i malo škroba (5 g na 1 litru vode). Kuhane okruglice će zadržati svoj oblik i čvrstoću, a površina će im biti glatka. Na isti način se postupa i s valjušcima.

GARNITURE (okruženja)

Garniture su prilozi uz mesna i riblja jela, uobičajeni u francuskoj kuhinji. Određeni prilozi i umaci tako su vezani uz neka jela, da su jela po njima i dobila ime. U mnogima je krumpir osnovni sastojak ili jedan od sastojaka.

- á l' algérienne** za velike i male pečenke ili sotirane (popržene) komade mesa; kroketi od slatkih krumpira (batata); male rajčice iz kojih su izvađene sjemenke, pirjane na ulju; rijetki umak od rajčica, pomiješan sa žilijenom (fr. julienne, razno povrće izrezano na tanke rezance) od crvenih paprika.
- á l' andersoise** prilog od tijestениh tortica ispunjenih vršcima hmelja, slanih krumpira i umak od rajčica.
- á la bourgeoise** (na građanski način) za pirjano meso: krumpir i mrkva; za ribu: pirjano povrće posuto kosanim peršinom i umak od bijelog vina.
- á la castillane** (na katalonski način) za meso u komadima: pečene rajčice; srca artičoka; tomatiran (jelu dodati rajčicu ili pire od rajčice) krepki umak.
- á la Choron*** za turnedoe i male sotirane komade mesa: srce artičoka punjene zelenim vrhovima šparoga s maslacem ili mladim graškom, krumpir u obliku oraha, tomatiran bearneski umak.
*Choron, Alexandre Stephan (1772.-1834.) glazbenik, direktor pariške opere.
- á la Dauphine*** za meso: kroketi od krumpira, madeira umak. Izvorni napatuk, koji je dobio ime po kćerki jednog pariškog gostioničara, drugačiji je.
*titula kraljevske princeze francuske kraljevske kuće (žena prijestolonasljednika)
- á la Duchesse*** pire od krumpira, sušen na vatri i spojen žumancima, ne mlijekom.
*u doslovnom prijevodu – vojvotkinja
- á la flamande** za pirjano i kuhano meso, za kuhanu gusku: male blanširane kuglice kelja, glazirana mrkva, glazirana bijela repa, slani krumpir, trokuti od slanine s prsa kuhane zajedno s keljom, temeljac od pirjanja.
- á la forestière** (na šumarski način) za velike komade mesa i veliku perad: smrčci sotirani na maslacu, krupne pečene kocke krumpira; blanširane i pržene kocke mršave slanine, duxelles-umak ukuhan s mesnim sokom, po potrebi krepki umak.

á la hongroise	za meso: cvjetača na maslacu posuta sitno ribanim sirom i preljevena umakom mornay od paprike; za ribu: kuhani krumpir i umak od paprike.
á la montreuil	za manje ribe i filete od riba: velike kuhane kugle od krumpira, preljevane umakom od morskih račića, garnirane oko ribe, preljevano umakom od bijelog vina.
á la Niçoise	za ribe: pirjane rajčice s češnjakom i kosanim kozlacem, mlade mahune na maslacu, dvorski krumpir, zgusnuti jus.
á l' Opéra	za meso: tarteleti punjeni pilećom jetrom i umakom madeira, krumpirovi kroketi sa šparogama, temeljac s maslacem.
á la parmentier*	za meso: kuhani ili pečeni krumpiri posuti kosanim zelenim peršinom, sok od mesa. *Parmentier, Antoine Auguste (1773.-1813.) zaslužan za uvođenje krumpira kao prehrambene namirnice
á la paysanne (na seljački način)	za pirjano meso i perad: mrkva, bijela repa, celer i luk, ravnomjerno fino narezani na ploške, poprženi na maslacu i šećeru, blanširane i popržene kocke slanine i krumpir narezan u veličini režnja češnjaka, sve zajedno pripremljeno s mesom; sok od pečenke.
á la piemontaise	za meso: rajčice, fines herbes, pommes sautées, sauce tomate za svinjetinu i perad: male rajčice punjene dikselima; dvorski krumpir, sok od pirjanja.
á la Richelieu*	za meso (osobito goveđi file): rajčice punjene dikselima i klobuci gljiva; pirjana salata glavatica prerezana po polovici, dvorski krumpir, malo ukuhani umak od pečenke. *Richelieu, Armand Jean du Plessis, vojvoda (1585.-1642.), francuski kardinal i državnik
á la triestine	za friganu ribu: kuhani krumpir i zelena salata.
á la vert-pré	za meso prženo na žaru: slankasti krumpir; dragušac, maslac sa začinima.
á la viennoise	za meso: kroketi punjeni telećim mozgom, špinat s vrhnjem i pečeni krumpir.
á la Choisy	za turnedoe i orahe: pirjana salata glavatica prerezana po polovici; dvorski krumpir; mesni glace (ocaklina) s maslacem.

- á la Clamart*** za male sotirane komade mesa: okrugle ploške macaire-krumpira, tortice punjene graškom priređene na francuski način; zgusnuti teleći jus.
*mjesto pokraj Pariza
- á la Murat*** za riblje filete: fileti narezani na trake; oštro pečeni na maslacu, pomiješani sa srcima artičoka narezanima na kocke i krumpirima pečenim zajedno s filetima; obloženi ploškama pečene rajčice; kosani peršin, limunov sok, malo mesnog glacea, smeđi maslac.
*Murat, Joachim (1765.-1815.), zet Napoleona I., kralj Napulja, uspješan vojskovođa
- á la Saint-Mande** za meso: pire krumpir; mlade mahune i mladi grašak na maslacu; zgusnuti jus.
- á la Valois** za ribe: velike kuhane kugle od krumpira; poširani riblji mliječnjaci; rakovi; valois umak.
- Pommes Château, Schlosskartoffeln** (*dvorski krumpir*)
krumpir oblikovan u veličinu masline ili golubljeg jajeta, blanširan, lagano na maslacu dopečen i posut isjeckanim peršinom.
- Viroflay** za meso: srca artičoka narezana na četiri dijela i sotirana sa začinima; kugle od špinata viroflay; dvorski krumpir; zgusnuti jus.

Jela

Zbog blagog i neutralnog okusa krumpir se može koristiti u bezbrojnim kombinacijama u pripremi jela, od laganih i blagih pa sve do pikantnih i oštro začinjaenih jela. Nema ni jedne druge namirnice koja nam u svakodnevnoj prehrani može pružiti toliko različitih vrsta jela.

Ukoliko ste prije jela popili čestoko piće za tek, a to je bila votka ili neko miješano piće s votkom, znajte da ste pili – krumpir. Votka se radi i od krumpira.

Juhe od krumpira, često jelo na našem jestveniku, mogu se prirediti skromno-posno, ili uz dodatak raznog povrća, slanine ili vrhnja kao raskošno jelo.

Variva od krumpira obogaćena drugim sastojcima, začinjena oštrim ili pikantnim sastojcima postaju ne samo hranjivo jelo, nego i obilan obrok.

Pire ili kaša od krumpira jedan je od čestih načina pripremanja i bolje ga je kuhati u vrućem mlijeku nego u vodi. Tako pripremljen pire ne samo što ima bolji okus, nego se lakše može sačuvati jer se ne ukiseli. Pire se poslužuje kao prilog kuhanim, pirjanim, pečenim i prženim jelima od mesa, jelima od jaja, sira kao i raznog povrća. Od pirea mogu se prirediti i mnoga samostalna jela, najčešće su to gratinirana (zapečena) jela uz dodatak neke salate od kuhanog ili sirovog povrća. Neutrošeni pire pomiješan s brašnom i jajima, koristi se kao krumpirovo tijesto za izradu drugih raznih jela.

Krumpir-salata, sama ili u kombinaciji s drugim namirnicama može se prirediti kao bezbroj raznovrsnih, ukusnih i hranjivih salata. Poslužuju se kao dodatak jelima od mesa, iznutrica, ribe, jaja, sira ili kao samostalno jelo u obroku. Krumpir koji se koristi za salatu treba biti s manje škroba da se pri kuhanju što manje smekša. Salate treba u pravilu pripremiti najbolje 1 sat prije posluživanja kako bi krumpir upio što više začinskih sastojaka. Sama "obična" krumpir salata najbolja je još malo topla-mlaka. Salata od krumpira upit će manje ulja ako krumpir prije polijete s nekoliko žlica vode u kojoj se kuhao (samo onda ako ste ga kuhali oguljenog). Salata će biti bolja ako krumpir prije nego što ga izrežete, odleži nekoliko minuta u mlijeku.

Ostacima salate od krumpira odstranite prijesni luk. Pripremite zapršku od masti, brašna, iskosanog luka i crvene mljevene paprike ili papra, podlijte s malo vode i pustite da prokuha. Dodajte salatu od krumpira. Začinite listom lovora ili limunovom koricom i kuhajte 5-7 minuta. Dobit ćete ukusno kiselkasto varivo.

Jela iz domovine krumpira i europskih zemalja koje su ga prve koristile kao prehrambenu namirnicu

Najstariji naputak za kuhanje krumpira, nalazi se u berlinskoj "Dvorskoj kuharici" iz 1664. godine:

"Najprije ih treba kuhati u vodi dok ne postanu mekani, a kad se ohlade, ogulimo im ljusku. Zatim ih treba prelitati vinom i iznova kuhati s maslacem, solju, muškatnim cvjetovima i sličnim mirodijama. Tek sada su gotovi za jelo. Osim toga, možemo ih kuhati u kokošjoj, goveđoj i telećoj juhi, dodati im začine ili ih priložiti uz ovčetinu. Kuhane tartufle možemo narezati na okrugle ploške i peći ih na tavi. Ili četvrto: narežemo na njih luk i dodamo im octa, pa ih ponovo pečemo".

Juhe

Ekvadorska gusta krumpirova juha

8 zrna papra
2 lista lovora
2 klinčića
3 isjeckana luka
1/4 šalice maslina
2 žličice soli
6 šalice vode
1,5 kg krumpira izrezanog na
kocke
1 šalice mlijeka
1 tučeno jaje
25 dag ribanog sira

Papar, lovor i klinčiće zavežite u vrećicu od gaze. Luk pržite na maslacu dok ne postane mekan i tada posolite. Dodajte začine, zalijte vodom i dodajte krumpir i poklopljeno kuhajte 10 minuta ili dok krumpir ne postane mekan. Pomiješajte mlijeko i jaje, i uz neprestano miješanje, zajedno sa sirom dodajte krumpiru. Juhu kuhajte dok se sir ne istopi. Poslužite u zdjelicama.

Variva

Berlinska krumpir juha

50 dag junećeg mesa za
kuhanje,
2 l vode
sol
zelen za juhu
75 dag krumpira
papar
malo majčine dušice
5 dag suhe slanine
2 glavice luka
lišće peršina

Meso kuhajte, poklopljeno, u hladnoj posoljenoj vodi na umjerenoj vatri oko 1,5 sat. Nakon pola sata dodajte zelen za juhu izrezanu na kolutiće. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kocke i dodajte juhi pola sata prije nego što je gotova. Kuhano meso izvadite, malo ohladite, izrežite na kocke veličine 2 cm i vratite u juhu. Krumpir zgnječite i ostavite u juhi. Začinite juhu solju, paprom i ostavite na toplom mjestu. Slaninu izrežite na kockice, popržite je, dodajte isjeckani luk i pirajte da dobije svijetlosmeđu boju. Peršin iskošite. Prije posluživanja dodajte u juhu slaninu, luk i peršin.

Pihelštajnski lonac

75 dag mrkve
75 dag krumpira
50 dag luka
75 dag goveđeg, svinjskog ili
ovčjeg mesa
10 dag slanine
voda ili mesna juha
sol, papar
1 žličica majorana
svežnjić lišća peršina

Mrkvu i krumpir izrežite u veće komade, luk na četvorine, a meso na kocke. Slaninu izrežite na kockice i popržite u dubokom loncu, dodajte mrkvu i luk, a zatim meso i krumpir. Sve prelijte vodom ili mesnom juhom i kuhajte oko 1,5 sat. Posljednjih 10 minuta jelo pospite majoranom i isjeckanim peršinom. Poslužite u loncu.

Švarevaldska juha od krumpira

2 mrkve
50 dag krumpira
2 poriluka
1/2 celera
25 dag mahuna
50 dag rajčica
50 dag govedine
sol, papar
1 žličica mljevene paprike
1/2 šalice isjeckanog luka
vlasca,
peršinovog lista i
matičnjaka (pčelinja ljubica)
2 žlice mesnog ekstrakta

Povrće operite i izrežite, mahune izlomite u komade. Rajčice prelijte vrućom vodom (blanširajte), ogulite i izrežite u kocke. Sok i sjeme rajčice bacite, a meso dodajte povrću. Cijelo povrće s mesom kuhajte u vodi 1 do 1,5 sat. Vodi dodajte sol, papar, mljevenu papriku, zelenje i mesni ekstrakt. Kad je meso kuhano izrežite ga na kocke i dodajte varivu. Kriške kruha premažite maslacem i hrenom i ispecite u pećnici da dobije lijepu smeđu boju. Tako pripremljen kruh poslužite uz varivo-juhu.

Mala jela ili prilozi

Krumpir na bolivijski način

4 oguljena krumpira
slana voda
10 dag maslaca od kikirikija
1/2 šalice vode
sol
mljevena ljuta paprika
4 tanke kriške sira
4 lista zelene salate
4 kriške rajčice
4 kriške tvrdo kuhanog jajeta
isjeckani peršinov list

Krumpir raspolovite po duljini i skuhaite u vreloj slanoj vodi. Maslac od kikirikija umiješajte s vodom, dodajte sol i papriku i sve zajedno prokuhajte. Kriške sira stavite između dvije polovice krumpira. Tako napravljeni "sendvič" umotajte u list salate i stavite u umak od kikirikija. Poslužite vruće, obloženo kriškama rajčice i jaja, te posuto peršinom.

Čileanska jaja s pirjanim krumpirom

15 dag isjeckane prijesne
šunke
1 isjeckani luk
režanj isjeckanog češnjaka
1/4 šalice maslinova ulja
75 dag krumpira izrezanih na
kocke
25 dag pirea od rajčice
1,5 šalice vode
1 žličica octa
2 žličice soli
1 isjeckana paprika
6 tvrdo kuhanih i
raspolovljenih jaja

Šunku, luk i češnjak ispržite na ulju. Dodajte pire od rajčice, krumpir, vodu, ocat i sol, te pirajte 20 do 30 minuta ili dok krumpir ne bude mekan. Umiješajte jaja i papriku, i pecite dok se jaja ne stvrdnu.

Ekvadorski omlet sa šunkom i krumpirom

0,5 kg krumpira
kuhanog i izrezanog na tanke
ploškice
1 isjeckani luk
1 šalica kuhanog graška
1 kuhana i isjeckana ljuta
kobasica
12 dag kuhane i isjeckane
šunke
1,5 žličica soli
narezana paprika
6 jaja

Pola krumpira stavite u namašćenu posudu, prekrijte polovinom šunke, kobasica, luka i graška, posolite. Na to stavite red krumpira, kobasica, šunke, luka, graška i posolite. Na vrh složite komadiće paprike i prelijte jajima. Poklopite i pecite na 190°C oko 25 minuta.

Kolumbijski krumpir s umakom od sira

6 oguljenih krumpira
sol, voda
umak:
2 žlice masti
1 žlica brašna
1 žlica soli
1 velika glavica luka
izrezana na kriške
2 usitnjene rajčice
1,5 šalica mlijeka
12 dag ribanog sira
1 žlica gustog vrhnja

Krumpir skuhaite u slanoj vodi dok ne postane mekan, ocijedite ga i ostavite na toplom. Za umak otopite mast, dodajte brašno, sol, luk i rajčice te sve promiješajte kuhajući 3 minute. Ulijte mlijeko i dalje kuhajte na blagoj vatri dok umak ne zavrije. Dodajte sir i vrhnje, i sve miješajte dok se sir ne rastopi. Prije posluživanja krumpir prelijte umakom.

Kubanski omlet s krumpirom

6 žlica maslaca
0,5 kg oguljena krumpira
izrezanog na tanke ploške
1,5 žličica soli
1/4 žličice papra
6 jaja
isjeckani peršin

Tanke ploške krumpira posolite, popaprite i pržite poklopljene na blagoj vatri 15 minuta. Otkrijte i pržite još 10 minuta. Jaja umutite, posolite, popaprite i nalijte preko krumpira. Sve pomiješajte i ponovo pržite dok se jaja ne stvrdnu na dnu. Okrenite omlet i pržite dok druga strana ne bude pečena. Poslužite posuto peršinom.

Meksički uštipci od krumpira

50 dag kaše od krumpira
sol
orašak
1 žličica slatkog vrhnja
2 žličice pahuljica od maslaca
2 žlice brašna
2 žlice isjeckanih raznih začina
12 dag maslaca

umak:

4 rajčice
2 velika luka
2 svježe paprike
1/2 šalice ulja
1 šalica pečene svinjetine
sol, papar
1/2 šalice isjeckanog peršinova lišća
sok od pola limuna

Kašu od krumpira pomiješajte s oraškom, slatkim vrhnjem, pahuljicama od maslaca i brašnom. Od dobro izrađene mase pobrašnjenim rukama oblikujte okruglice veličine jaja. Spljoštite ih i ispecite u vreloj masti da postanu zlatnožute boje. Za umak sameljite oguljene rajčice, luk i svježe paprike. Dodajte isjeckano meso, ulje, sol, papar, isjeckani peršin i sok limuna. Uštipke poslužite prelivene umakom i mesom.

Peruansko jelo od krumpira

1 kg krumpira
sok od pola limuna
sok od pola naranče
2 žličice mljevene crvene ljute paprike
malo glutina (biljno ljepilo)
1 luk
malo maslaca
sol, papar
1 šalica maslina
1-2 tvrdo kuhana jaja
zelena salata

Krumpir ogulite, skuhajte, pasirajte i još u vruće umiješajte sok limuna i naranče, sol, papar i glutin. Sve prelijte maslacem i prženim lukom. Kao prilog poslužite masline, jaja narezana u kriške i salatu.

Delmonico krumpiri (jelo iz SAD-a)

1 kg krumpira
10 dag maslaca
0,5 l slatkog vrhnja
sol, papar, orašak
mrvice od žemlje

Ohlađeni kuhani krumpir ogulite i izrežite na sitno. Pomiješajte s maslacem, vrhnjem, solju, paprom, oraškom i pirjajte polako u tavi. Nakon toga stavite u vatrostalnu posudu, pospite mrvicama i ispecite u pećnici do lijepe smeđe boje.

Pirjani krumpir na bečki način

50 dag krumpira
1 glavica luka
2 žlice maslaca
1 žlica isjeckanog peršinova lista
sol, papar

Krumpir ogulite, operite i skuhaite u posoljenoj vodi. Ocijedite ga, posušite (isparite), dodajte malo maslaca i grublje izgnječite. Luk iskošite, popirajte na masti da porumeni, dodajte krumpiru, posolite, popaprite i polako pirajte. Okrenite ga, nakon nekog vremena, tako da pirjani dio bude gore. Izravajte ga i pirajte da se oblikuje korica lijepe rumene boje.

Poslužite toplo, posuto isjeckanim peršinom.

Poslužuje se uz omlet, salatu od jaja, jela sa sirom i svježim povrćem, kao objed ili večera.

Dvostruko pečeni krumpir

6 velikih krumpira
malo ulja
sol
1/2 šalice slatkog vrhnja
1/2 šalice ribanog sira
mljevena paprika
papar

Krumpire dobro operite i oribajte četkom, namažite uljem, ljusku probušite iglom na nekoliko mjesta i pecite u pećnici oko 45 minuta. Raspolovite krumpire po duljini, iz ljuske izdubite sadržaj i pažljivo ga izgnječite. Dobro umiješajte krumpiru sir, vrhnje i papar. Masom ispunite krumpirove ljuske, pospite mljevenom crvenom paprikom i zapecite u pećnici.

Krumpir na tirolski način

krumpir
ostaci kuhanog
ili pečenog mesa
suha slanina
luk
češnjak

Kuhani krumpir ogulite i izrežite na tanke listiće. Stavite u posudu suhu slaninu izrezanu na kockice, dodajte isjeckani luk, malo propržite, dodajte na kockice izrezano meso i isjeckani češnjak. Promiješajte, malo popržite i stavite krumpir. Sve zajedno dobro popržite i poslužite uz zelenu salatu.

Boxty (boxty pancakes) – irske pogačice od krumpira

10 dag brašna
nepuna 1/8 l mlijeka
1/2 žličice soli
po želji malo kumina
50 dag oguljenog sirovog
krumpira izribanog na
krupan ribež

Dobro iscijedite krumpir, umiješajte u brašno, dodajte sve ostale sastojke i napravite tijesto. Oblikujte pogačice i ispržite ih na maslacu. Poslužite odmah s hruskavo pečenim kriškama slanine.

Colcannon (irski specijalitet)

1 kg krumpira
1/8 do 1/4 l mlijeka
3 žlice maslaca
50 dag bijelog kupusa

Od krumpira, mlijeka i maslaca priredite pire. Kupus narežite na rezance i blanširajte 10 minuta, zatim popržite nekoliko minuta na maslacu. Kupus s mladim lukom narezanim na ploške umiješajte u pire, začinite solju i paprom.

Fish and chips – pržena riba i pommes frites (prženi krumpirići)

Engleski specijalitet, koji se u cijeloj Velikoj Britaniji može kupiti u svakom i najmanjem mjestu. Tamo je isto tako popularan kao, na primjer, u Njemačkoj hrenovke. Ta se ukusna brza zakuska dobiva umotana u papir pa je možete, još prilično vruću, pojesti kod kuće ili na ulici.

4 fileta morske ribe provucite jedan za drugim kroz tijesto priređeno od 20 dag brašna, žličice praška za pecivo, žličice soli i 0,5 l hladne vode. Ispržite ih za 8 do 10 minuta, tako da za vrijeme prženja plivaju u vrućem ulju. Pritom ih jednom preokrenite. Poslužite s pommes fritesom prženim u istom ulju.

Pastirska pita*

50 dag kuhane ovčetine
(ili bilo koje drugo svježe
meso ili perad)
0,50-1 kg oguljenog
krumpira
6 dag maslaca
2 dag brašna
1/8 l mlijeka
1/4 l mesne juhe
ribani sir
sol, papar

Mesu odstranite mast, kožu, hrskavicu i sameljite u stroju za meso. Oguljeni krumpir prepolovite i skuhaite. Od 4,5 dag maslaca i brašna napravite zapržak i prelijte mlijekom i mesnom juhom. Kad se umak zgusne i počne vreti, dodajte meso i prokuhajte 3 minute. Začinite solju, paprom i stavite u oblik za nabujak. Krumpir zgnječite, pomiješajte s ostatkom maslaca i mlijeka, i začinite. Kad se meso ohladi, na umaku se stvori kožica, pažljivo dodajte krumpirovu kašu. Pospite pahuljicama maslaca i grubo ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici 20-30 minuta na 175°C, dok se ne stvori smeđa korica.

*Shepherd's Pie, tradicionalno jelo iz 18. stoljeća, kad je krumpir zamijenio repu, frataru iz Carlislea (Carlisle Abbey)

Pommes chips (pom čips)

1 kg krumpira
sol
ulje za prženje

Krumpir ogulite, operite, izrežite na vrlo tanke listiće i stavite u vodu. Za rezanje najbolje koristite ribež za kupus ili krastavce, kojim možete regulirati debljinu listića. Ribajte u posudi s vodom. Za rezanje postoji i ukrasni nož kojim se listići izbrazdaju. Prije prženja krumpir dobro osušite i malo-pomalo pržite na zagrijanoj masnoći. Kada listići dobiju zlatnožutu boju, izvadite ih, ocijedite i posolite. Poslužuju se topli ili hladni. Obično se poslužuju hladni uz neka pića, kao što su pivo, žestoka pića ili voćni sokovi.

Pommes frites (pomfrit)

1 kg krumpira
sol

Krumpir ogulite, operite, osušite i izrežite na štapiće jednake debljine. Za rezanje postoje posebni rezači kojima se krumpir brzo i lako oblikuje. Mast ili ulje zagrijte na 170°C, spustite pripremljen krumpir, pržite oko 5 minuta, izvadite i ohladite. Ispecite cijelu količinu i neposredno prije posluživanja ulje zagrijte na 180°C i ponovo ispržite oko 4 minute, izvadite ga, ocijedite, posolite i odmah poslužite.

Najčešće se poslužuje uz panirana ili pečena mesa ili kao dodatak jelima od jaja (jaje na oko, omlet) uz neku salatu.

Francuski krumpir

1 kg krumpira
2 dl vrhnja
5 jaja
5 dag masti
malo soli

Krumpir skuhaite, ogulite i narežite na ploške. Skuhaite jaja na tvrdo, skinite ljusku i izrežite na ploške. Vatrostalnu posudu namažite masnoćom i u nju složite naizmjenično red krumpira i red jaja. Svaki red posolite, prelijte vrućom masnoćom i vrhnjem. Zapecite u zagrijanoj pećnici da krumpir dobije lijepu rumenu boju. Između redova možete staviti i kockice šunke, kako se to ponegdje i radi. Poslužite uz zelenu salatu, miješanu salatu ili salatu od cikle. S juhom od rajčice i savijačem kao slatkim pripremit ćete odličan objed.

Francuski krumpir s vrhnjem

1 kg krumpira
4 dag masti
4 dag brašna
2,5 dl mlijeka ili juhe
sol
1,2 dl vrhnja
malo muškata

Sirove krumpire ogulite, izrežite na ploške i kuhajte na pari. Ne smiju postati previše mekani. Brašno zapržite na rastopljenom maslacu ili masti, podlijte mlijekom ili juhom, posolite i kuhajte 15 minuta, dodajte vrhnje i parene krumpire i sve još jednom prokuhajte. Začinite muškatom.

Francuski bešamel krumpir

75 dag krumpira
3 dag maslaca
5 dag šunke ili mesnate
slanine
1 glavica luka
0,5 l tekućine
(2,5 dl mlijeka,
2,5 dl juhe od kosti ili vode)
sol, papar

Na zagrijanom maslacu popržite kockice šunke ili slanine, dodajte isjeckani luk, pirajte dok ne omekani i pobrašnite. Popržite zajedno dok brašno ne porumeni, dolijte malo hladne vode i tekućinu. Na blagoj vatri, uz stalno miješanje prokuhajte oko 10 minuta, posolite, popaprite, dodajte krumpir izrezan na kolutove, promiješajte i prokuhajte.

Poslužite uz okruglice od mljevenog mesa, panirano meso i dr.

Krumpir "Dauphine"

80 dag krumpira
1 jaje
ulje
2 dl mlijeka
7 dag ementalera
2 režnja češnjaka
maslac
muškatni oraščić

Tavu natrljajte češnjakom, namažite maslacem i uljem, stavite krumpir narezan na kriške, začinite paprom, solju, muškatnim oraščićem i poprskajte uljem. Razmutite jaje u hladnom mlijeku i prelijte preko krumpira. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 50 minuta na 220°C. Prije nego što krumpir porumeni, posipajte ga ribanim ementalerom i zapecite.

Krumpir sa senfom

Priredite ga kao krumpir s vrhnjem, samo što vrhnju dodajte jednu do dvije žlice senfa.

Pirjani krumpir na lionski način

1 kg krumpira
20 dag luka
10 dag masti
sol, papar
isjeckani peršin

Krumpir operite, kuhajte u ljusci, u posoljenoj vodi. Luk iskošite ili izrežite na tanke rezance. Krumpir ocijedite i ogulite. Polovicu masti zagrijte, dodajte krumpir, propirjajte ga pazeći da se ne izlomi. Drugu polovicu masti zagrijte, dodajte luk, pirjajte da omekša i malo porumeni, dodajte krumpiru, posolite, popaprite, pospite isjeckanim peršinom i odmah poslužite.

Poslužuje se uz naglo pečena mesa, jetrica, omlete s raznim povrćem, mesom ili sirom.

Pečen krumpir na provansalski način

8-10 krumpira
3-4 žlice maslinova ulja
1 glavica luka
4 rajčice
2 paprike
sol, papar
5 dag ribanog sira
maslac
isjeckani peršin

Krumpir operite, osušite i ispecite u zagrijanoj pećnici. Nadjev za krumpir pripremite na sljedeći način: malo zagrijte ulje, dodajte isjeckani luk, propirjajte, dodajte oguljenu i izrezanu rajčicu i papriku izrezanu na manje komadiće. Sve propirjajte, posolite i popaprite. Pečeni krumpir razrežite po dužini, izdubite sredinu, pomiješajte s pripremljenim povrćem, dodajte sir, posolite, popaprite i dodajte malo maslaca. Nadjenite kore od krumpira, složite u lim i kratko zapecite da porumeni.

Njemački pire s mekim sirom (Quark*)

75 dag krumpira
25 dag mekog sira
4 dag maslaca
sol

Krumpir ogulite, operite i, ukoliko nije prevelik, pristavite ga u kipuću slanu vodu. Kad omekani, odlijte jedan dio vode, dobro ga zgnječite, dodajte zgnječeni sir, maslac i po potrebi malo vode od kuhanja. Sve dobro izmiješajte u lagani pire. Poslužite toplo.

* Quark: njemački svježi kravljji sir, ne smije se zamijeniti s Quargel, što označuje sir oštrog mirisa i okusa a najpoznatiji je onaj iz Dresdena

Torbice od krumpirova tijesta*

1 kg kuhanog krumpira
15 dag brašna
1 jaje
sol, maslac
nadjev:
75 dag jabuka
2 žlice šećera
1/2 žličice cimeta

Kuhani krumpir protisnite kroz sito i brzo promiješajte s brašnom, jajetom i soli u tijesto. Izvaljajte u kolačiće veličine dlana. Nadjenite oguljenim i tanko izrezanim jabukama, pomiješanim sa šećerom i cimetom. Preklopite tijesto, rubove dobro pritisnite i oblikujte torbice. Stavite u namašćeni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici na 200°C, 40-45 minuta. Tijekom pečenja nekoliko puta premažite maslacem.

* Torbice nadjevene jabukama, kolačići stari barem 200 godina, i danas se poslužuju za vrijeme korizme u samostanu Bad Wörishofenu.

Španjolska jaja u krumpiru

4 velika pečena krumpira
1 žličica soli
1/4 žličice papra
2 žlice masti
1 žličica praška šafrana
4 jaja
dragušac (kostriš)

Vrh krumpira odrežite, jezgru izdubite, zgnječite, dodajte sol, papar, maslac i šafran te sve dobro izmiješajte. Koru krumpira pažljivo ispunite tako da pri vrhu ostane mjesta za jaje (razbijte ga i sadržaj izlijte). Složite krumpire u odgovarajuću posudu jedan uz drugi, tako da je otvor okrenut prema gore. Pecite 10 minuta na jakoj vatri u zagrijanoj pećnici, ili dok se jaja ne stvrdnu. Odrezani vrh krumpira vratite natrag i poslužite sa salatnom od dragušca.

Španjolski pečeni krumpir

1/2 šalice maslinova ulja
1 kg krumpira
1 glavica luka
4 jaja
2 žlice mlijeka
mljevena paprika

Očišćeni krumpir izrežite na sitne komade i pržite na ulju. Isjeckani luk dodajte krumpiru i sve zajedno dalje pržite. U drugoj posudi pomiješajte jaja, mlijeko, sol i papriku i time prelijte krumpire. Pecite dok krumpir ne postane hrskav. Poslužite s narezanom šunkom, graškom i šparogama.

Berner rösti

75 dag krumpira
10 dag kockica slanine
sol
4 žlice maslaca
ili vruće svinjske masti

Krupno naribani krumpir, skuhan dan ranije u ljusci, pomiješajte sa slaninom i solju, stavite u tavu na ugrišanu masnoću i ispržite na srednje jakoj vatri do zlatnožute boje. Povremeno krumpir okrećite. Potkraj prženja krumpir stisnite, pa pogaču od krumpira na jakoj vatri s donje strane popržite da bude smeđe boje. Rösti istresite na plitku zdjelu i poslužite samo ili uz jaje na oko i zelenu salatu.

Urner rösti

75 dag krumpira
4 žlice vruće masti
vrhnje
ribani sir

Krupno naribajte sirovi krumpir, posolite ga i polako pržite u tavi na vrućoj masti dok donja strana krumpira ne posmeđi. Prelijte mješavinom vrhnja i ribanog sira, te pržite dalje da se krumpir potpuno ispeče.

Kroketi od krumpira na talijanski način

75 dag krumpira
2 jaja
5 dag ribanog sira
1 žlica brašna ili škroba

Od kuhanog krumpira pripremite pire, dodajte mu umućena jaja, brašano ili škrob, ribani sir i posolite. Sve dobro izmiješajte, oblikujte male krokete, uvaljajte u brašno i pržite na zagrijanom ulju.

Poslužite uz mesna jela s mnogo umaka (gulaš, paprikaš, pirjani odresci...) ili s umakom od rajčice.

Gratinirani pire na bolonjski način

1,20 kg krumpira
30 dag mljevenog junećeg
mesa
1 glavica luka
5 dag suhe slanine
sol, papar
4 žlice maslaca
0,5 l mlijeka

Krumpir skuhaite u posoljenoj vodi. Luk sitno iskošite. Na zagrijanoj masti ili maslacu popecite slaninu izrezanu na kockice, dodajte meso, posolite, popaprite, dolijte malo vode i pirjajte da omekša. Pripremite pire. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, dodajte polovicu pirea, prekrijte mesom, stavite drugu polovicu pirea i nekoliko grudica maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20-25 minuta.

Poslužite uz salate od svježeg povrća (zelena, rajčica, paprika, kiseli ili slatki kupus) kao i guste juhe od povrća.

Glavna jela

Kolumbijska govedina s krumpirom

1 kg govedine
ribani sir
maslac
krumpir
mlijeko
luk vlasac
rajčice
vrhnje

Govedinu skuhajte, izrežite u komade, pospite ribanim sirom, premažite otopljenim maslacem i pecite u pećnici dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Poslužite s krumpirom. Skuhajte ga cijelog u mlijeku, ogulite, pospite ribanim sirom, isjeckanim vlascom, ukrasite kriškama rajčice, pahuljicama maslaca i sve prelijte vrelim vrhnjem.

Francuski krumpir s mesom

1 kg krumpira
30 dag svinjetine
ili govedine
5 jaja
2 dl kiselog vrhnja
5 dag masti
10 dag luka
papar
crvena mljevena paprika
sol

Krumpir i jaja priremite kao za francuski krumpir bez mesa. Svinjetinu ili govedinu narežite (možete napraviti i mješavinu od ove dvije vrste mesa) na kockice i sameljite. Luk isjeckajte, ispirajte, posolite i dodajte meso. Dobro ispirajte meso. U vatrostalnu posudu složite red krumpira, red ploški jaja i red mesa. Svaki red polijte sokom od pirjanja, a gornji red prelijte vrhnjem i zapecite u pećnici.

Punjeni krumpir na francuski način

cijeli veći krumpiri

1. nadjev:

1 jaje

1 namočena i istisnuta

žemlja

2 žlice isjeckanog luka

peršin

vlasac

7 dag mljevenog mesa

ili isjeckanih ostataka od

pečenja

malo soli i papra

2. nadjev:

1 jaje

ocijeđeni usitnjeni ostaci

variva

(kelj, grašak, šparoga ili

mrkva)

malo posve sitnih (finih)

mrvica

malo rastopljenog maslaca

sol, papar

Čvrste krumpire podjednake veličine, ogulite sirove, operite i na rešetki za kuhanje u pari tušite (parate; kuhajte) dok ne postanu upola mekani. Sa svakog krumpira odrežite vrh, oprezno izrežite sredinu i šupljinu napunite nadjevom, pa odrezani dio vratite nazad. Krumpire uspravno postavite jedan do drugoga u namašćenu vatrostalnu posudu i prelijte s malo vrhnja. Posolite, pospite s malo naribanog sira i na svaki krumpir stavite grudicu maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici 10 minuta na umjerenoj temperaturi i prije posluživanja pospite isjeckanim zelenim začinima po želji.

Pećeni janjeći but s priložima (Haricots Verts i Pommes Dauphine)

Janjeći but operite, obrišite, osušite, zarezite uz kost i nadjenite režnjevima češnjaka. Stavite ga u tavu, prelijte s dosta tamnog maslaca i popržite sa svih strana. But premjestite u lim i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici, češće ga zalijevajte sokom od pečenja.

Svježe mahune, očistite i skuhaite u malo vode. Mahune iz konzerve ocijedite i samo ih prelijte kipućom vodom. Dobro ocijedene mahune ("Haricots") stavite na rastopljeni maslac i dobro zagrijte.

Kuhani slani krumpir protisnite, dodajte mu jaje i izradite fino tijesto, začinite s posve malo muškatnog oraščića. Oblikujte loptice i pržite na vreloj masti da nabubre i dobiju smeđastu boju.

Janjeći but stavite na pladanj i okružite (garnirajte) mahunama i lopticama krumpira (Pommes Dauphine).

Irish stew

30 dag ovčetine

75 dag svježeg kupusa

50 dag krumpira

5 dag masti

sol, papar

malo kumina

2 glavice luka

voda ili juha

Ovčetinu narežite na manje komade, svježi kupus kratko poparite i narežite na rezance, sirovi krumpir ogulite i izrežite na manje kockice. Lonac koji se može dobro zatvoriti premažite mašću i slažite red po red mesa, kupusa i krumpira, na svaki red stavite malo soli, papra, kumina i malo poprženog isjeckanog luka. Dolijte vode ili juhe tako da sve prekrije. Pirjajte u zatvorenom loncu na umjerenoj vatri otprilike jedan sat.

Irski lonac s krumpirom

1 kg krumpira
sol, papar
5 žlica maslaca
1/2 šalice isjeckanog luka
3 šalice izrezanog kuhanog kupusa

Oguljen i izrezan krumpir kuhajte u posoljenoj vodi. Ocijedite ga i dobro promiješajte. Začinite solju, paprom, s 3 žlice maslaca i opet sve dobro promiješajte. Dodajte kupus i luk, i opet sve promiješajte. Smjesu stavite u namašćeni lonac i 15 minuta pecite na 175°C. Izvadite krumpir iz pećnice, poškropite ga maslacem i vratite u pećnicu. Poslije 5 do 10 minuta krumpir će postati svijetlosmeđ kad je i gotov. Izvadite ga i poslužite.

Nizozemski mesni nabujak s krumpirom

6 krumpira
1/2 šalice slatkog vrhnja
12 dag maslaca
3 žličice soli
4 šalice mesne juhe
1/2 žličice oraška
3 glavice luka
3 šalice mljevenog mesa
1 list lovora
1 žličica papra
klinčić
2 svježe paprike
1/2 šalice finih mrvica
1/2 šalice ribanog sira
maslac
vezica lišća peršina
vezica krasuljice
2 lista celera
malo majorana i ružmarina

Skuhani krumpir ogulite, zgnječite vilicom i dodajte mu slatko vrhnje, 3 žlice maslaca, 2 žličice soli i nekoliko zrna oraška. Na preostalom otopljenom maslacu popržite isjeckani luk. Uz stalno miješanje dodajte meso, mesne juhe, začine i narezanu papriku. Kad tekućina ispari ostane gust ujednačen umak. U oblik za nabujak stavite zgnječeni krumpir pa red umaka i tako redom dok sve ne utrošite. Odozgora mora biti krumpir, pospite ga maslacem i ribanim sirom. Zapecite i poslužite sa salatoma od rajčica.

Njemački gulaš od krumpira

Na masti pirjajte luk da postane staklast, posolite i obilno začinite paprikom. Dodajte govedinu izrezanu na kockice. Omjer mesa i luka mora biti jednak. Prije nego što meso omekša dodajte krumpir izrezan na kocke. Na kraju začinite, dodajte malo majorana i sitno nasjeckanih slatkokiselkastih krastavaca.

Portugalska ovčetine s krumpirom

75 dag ovčetine
sol
mast
1 l vode
2 glavice luka
2 žlice isjeckanog peršina
režanj češnjaka
1 kg krumpira
0,5 kg rajčica

Mast dobro ugrijte i dodajte meso izrezano na manje komade, isjeckani luk, zgnječeni češnjak, isjeckani peršin i sol. Sve polagano pirjajte. Kad meso dobije lijepu svijetlosmeđu boju, dodajte oguljene i zgnječene rajčice. Jelo cijelo vrijeme morate dobro miješati da se rajčice pretvore u gustu kašu. Na kraju dodajte krumpir izrezan na kockice, nalijte vode i kuhajte dok jelo ne bude gotovo.

Rumfordov lonac

15 dag riže ili sitne tarane
50 dag povrća
(prema godišnjem dobu)
1 glavica luka
5 dag masti
voda ili juha
50 dag krumpira
sol, papar

Rižu ili taranu skuhajte u slabo posoljenoj vodi. Povrće očistite, narežite i ispirajte zajedno s isjeckanim lukom na vrućoj masnoći. Prelijte vodom ili juhom i kuhajte dok napola ne omekša. Sirovi krumpir narežite u fine ploške i prekrijte povrće; rižu ili taranu stavite na krumpir u slojevima, svaki sloj posolite i popaprite. Pirajte na blagoj vatri, a po potrebi dodajte malo vode ili juhe.

Španjolski "frico" (varenac)

Iz mesa goveđeg filea oblikujte male bifteke, istucite ih, premažite gorušicom, posolite i popaprite. Oguljene sirove krumpire narežite na tanke ploške. Luk iskošite i popirajte na maslacu do svijetložute boje. Oblik za varenac premažite maslacem i pospite mrvicama. Slažite red ploški krumpira, pospite grudicama maslaca, posolite, popaprite i stavite red mesa. Prekrijte lukom (luka mora biti obilno), zatim ponovo krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Na vrh stavite krumpir i pospite grudicama maslaca. Dobro izmiješajte pola šalice crvena vina, pola šalice vrhnja i pola šalice mesne juhe, prelijte krumpir. Kuhajte u dobro zatvorenom obliku sat i pol na pari. Ne miješajte, nego istresite varenac izravno na veliki pladanj.

Španjolsko pečeno meso s krumpirom

50 dag goveđih odrezaka
1 kg oguljenog krumpira
35 dag maslaca
2 žlice kukuruznog brašna
8 glavica luka
0,5 l vina
1,2 dl kiselog vrhnja
sol
ljuta paprika

Meso istucite, narežite na kocke, dobro posolite, pospite paprikom i ostavite stajati dok se krumpir ne skuha u slanoj vodi. Dno vatrostalne posude prekrijte s malo maslaca i na njega stavite oguljeni i izrezani krumpir na ne previše tanke ploške. Opet stavite maslac, na njega komade mesa, prekrijte poprženim isjeckanim lukom na maslacu, pa opet krumpir. Tako slažite redove dok sve ne utrošite. Posudu dobro zatvorite i ostavite na štednjaku da se jelo polako pirja. Čim se počne peći, oprezno promiješajte, zalijte umakom od kukuruznog brašna, vina i kiselog vrhnja, i pojačajte temperaturu. Kad još jednom prokuha, jelo je gotovo i poslužite ga u istoj posudi.

Salate

Honduraška salata od tunine i krumpira

20 dag konzervirane tunine
2 šalice sitno narezanog
kupusa
sol, papar
6 kuhanih i narezanih
krumpira
50 dag konzerviranog graška
1 ribani mali luk
1 šalica majoneze
2 žlice soka limuna

Kupus stavite u veliku zdjelu za posluživanje tako da prekrije dno i strane zdjele. Krumpir, grašak, luk, sol i papar pomiješajte i prelijte majonezom i sokom limuna. Mješavinu stavite na podlogu od kupusa, a vrh pospite komadićima tunine.

Bečka salata od krumpira

1 kg krumpira
4 para "viršli"*
8 kiselih krastavaca
4 rajčice
nekoliko rotkvica
2 šalice majoneze
sol, papar

Kuhane krumpire ogulite, izrežite na ploške, prelijte majonezom i izmiješajte, posolite i popaprite. Hrenovke skuhajte, ohladite i izrežite na kolute. Kisele krastavce izrežite na kolutiće. Rajčice izrežite na kriške, sve dodajte krumpiru, polako izmiješajte i poslužite ukrašeno ružicama od rotkvica.

Poslužuje se najčešće uz prepečeni kruh (toast) s namazom po želji, te je često i lagani objed ili večera uz juhu od povrća.

* viršl: njem. Würstel, malena kobasica nadjevena finim mesom, naš izraz *hrenovka* (jede se obično s hrenom)

Portugalska salata

rajčice
kuhani krumpir
pirjani i ocijedjeni
klobuci gljiva
bijelo vino
ulje
papar, sol

Lijepe i čvrste rajčice izrežite na kriške. Još topli krumpir narežite i pažljivo dodajte rajčicama, posolite. Dodajte pirjane klobuke i sve zalijte bijelim vinom i uljem, pospite paprom.

Talijanska salata od krumpira

1,5 kg krumpira
2 dl bijelog vina
2 svježe crvene paprike
2 žlice kapara
1/2 šalice isjeckanog peršina
1-2 šalice majoneze
sol, papar

Krumpir operite, kuhajte u ljusci, kuhanog prelijte hladnom vodom, ocijedite i izrežite na kolute. Posolite, i dok je još mlak prelijte bijelim vinom, ostavite da odstoji najmanje jedan sat. Oprane paprike izrežite na kocke, dodajte krumpir, prelijte majonezom i dodajte kapare. Sve polako izmiješajte, pospite peršinom.

Salata je pogodna kao dodatak uz razna pečena ili pržena (panirana) jela, jela na žaru, naglo pečene iznutrice, prženo povrće (karfiol, patlidžan) i jela od jaja.

Slastice

Kolumbijski pečeni slatki krumpir

4 šalice toplog pirea od
slatkog krumpira
1/4 šalice maslaca
1/2 šalice slatkog vrhnja
1/2 šalice mljevenog oraška
1,5 žličica soli
1/4 šalice šećera
1 žličica ruma
1 žlica otopljenog maslaca
1 žlica ribane narančine kore

Krumpir, maslac, vrhnje, orašak, sol, šećer i rum pomiješajte i sve izlijte u namašćeni lim. Masu odozgo premažite otopljenim maslacem i pospite narančinom korom. Pecite u zagrijanoj pećnici 20-25 minuta na 190°C.

Kubanski slatki puding od krumpira

50 dag oguljenog i ribanog
krumpira
1/4 šalice otopljenog maslaca
3/4 šalice prženog šećera
1/4 šalice brašna
malo oraška
sol
1/4 žličice mljevenog
đumbira
2 šalice kokosovog mlijeka
1/2 žličice vanilije
1/2 šalice groždica

Ribani krumpir pomiješajte s maslacem i šećerom, dodajte brašno, orašak, vaniliju, groždice i 1 šalicu kokosovog mlijeka. Masu izlijte u nauljenu posudu i pola sata pecite na 190°C, tj. dok puding odozgo ne postane tvrd. Poslužite hladno ili toplo s preostalom šalicom kokosova mlijeka.

Nikaragvanski kolač od slatkog krumpira

1/2 šalice šećera
1/2 šalice cimeta
1 kg slatkog krumpira
kuhanog
i zgnječenog u pire
1/4 šalice mlijeka
4 šalice otopljenog maslaca
2 razmućena jaja
1,5 žličica soli

Krumpir-pire pomiješajte s cimetom i šećerom, postepeno dodajte mlijeko, maslac, jaja i sol. Izlijte u namašćeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici pola sata na 175°C.

Okruglice od šljiva*

1 kg kuhanog krumpira u
ljusci
3 žumanca
5 dag maslaca
9-10 žlica brašna
sol
25 dag šljiva
vanilin-šećer
cimet, rum
šećer u kockama

posip:

5 žlica maslaca
10 žlica mrvica
šećer u prahu

Vruć krumpir ogulite, propasirajte kroz sito i brzo pomiješajte u tijesto sa žumancima, maslacem, brašnom i malo soli. Izvaljajte i čašom oblikujte okrugle oblike. Nadjenite polovicama zrelih šljiva koje su odstajale u mješavini vanilin-šećera, cimeta i ruma. Umjesto koštice stavite komadić šećera. Okruglice kuhajte u blago posoljenoj vodi 5-8 minuta. Ocijedite. Na maslacu ispržite mrvicu i pospite preko okruglica.

Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

*redovnice franjevačkog samostana Crescentia iz Kaufbeurena izrađuju osim ovih okruglica koje su možda i bolje od iste varijante bečkih, mnogobrojne okruglice, valjuške i trgance na bazi krumpirova tijesta

Jela našeg podneblja

Juhe

Kalamperova juha

(za 10 osoba)

1,5 kg krumpira
8 dag kosane masti
8 dag brašna
1 glavica luka
1 žličica crvene mljevene
paprike
3 l vode
list lovora
ocat

Od masti, brašna i isjeckanog luka napravite zapršku i dodajte crvenu papriku. Dodajte krumpir (kalamper) izrezan na male kocke i dobro popržite. Dodajte lovor i vodu. Posolite prema ukusu, a ocat dodajte kad je krumpir kuhan.

Svijetla juha od krumpira

(za 10 osoba)

80 dag krumpira
8 dag masti
4 dag brašna
1 dag češnjaka
1 dag crvene mljevene
paprike
sol
2 dl vrhnja
2,5 l vode

Krumpir ogulite, izrežite na kockice i stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu. U kuhani krumpir dodajte pripremljenu zapršku (na masti poprženo brašno, češnjak i crvenu papriku) i ostavite da još malo prokuha. Na kraju dodajte vrhnje. Krumpir možete kuhati s povrćem (mrkva, korijen peršina) ili sa svježim svinjskim mesom, ali tada ne stavljate zapršku, već samo poprženi luk.

Kisela kolinjska juha

(za 10 osoba)

2 l juhe od iznutrica
(pluća, srce i dr. od kolinja)
50 dag krumpira
0,5 dl octa
list lovora
papar, sol

U juhu, u kojoj se kuhaju sve iznutrice za pravljenje krvavica, dodajte krumpir izrezan na kocke i lovor. Kuhajte dok krumpir ne omekša, dobro zakiselite i dodajte začine.

Polivka (juha) od krumpira i češnjaka

(za 10 osoba)

2 kg krumpira
5 dag češnjaka
4 dag masti
crvena mljevena paprika
papar, sol
2 dag peršinova lista
3 l vode

Oguljeni krumpir, cijeli ili narezan na kocke, skuhaite u vodi, ocijedite a vodu sačuvajte. U zdjelu stavite razmravljeni češnjak, krutu (neotopljenu) mast, crvenu papriku, papar, nasjeckani peršin, sol i malom žlicom sve sastojke stiskajte-tarite o stijenku zdjele. Sve prelijte vrućom vodom od kuhanog krumpira i odmah poslužite. Na kuhani krumpir možete staviti malo prženog luka i poslužiti s kiselim ili svježim paprikama ili s kiselim mlijekom.

Grah juha s krumpirom

(za 10 osoba)

30 dag graha
20 dag krumpira
10 dag masti
15 dag brašna
10 dag luka
3 dag češnjaka
2 dag soli
1 dag crvene mljevene paprike
2,5 l vode

Očišćeni grah namočite dan ranije, ocijedite ga, prelijte vodom i stavite kuhati. Kada je napola kuhan, dodajte kockice krumpira i sve zajedno kuhajte. Kada je skoro kuhano, dodajte zapršku (na masti popržite brašno da porumeni, dodajte sitno isjeckani luk, malo popržite, zatim češnjak i crvenu papriku). Začinite i još malo prokuhajte prije posluživanja.

Bela maneštra (maneštra od riže i krumpira)

70 dag krumpira
10 dag riže
0,5 dl ulja
sol, papar
lišće peršina

Krumpir ogulite, izrežite na kocke i kuhajte oko 15 minuta. Dodajte rižu, začine, ulje i sve zajedno kuhajte još oko 15 minuta.

Juha od kiselog mlijeka s krumpirom

0,5 kg mladog krumpira
1 l vode
sol, papar
0,5 kg kiselog mlijeka
nasjeckani peršin

Očišćeni i oprani krumpir stavite u vrelu vodu da se skuha. Posolite i popaprite. Skuhani krumpir zdrobite u kašu, dodajte mu kiselo mlijeko, začinite još, ako treba i pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite hladnu juhu.

Juha od krumpira na starinski način

50 dag krumpira
voda, sol
4 žlice masti
1 glavica luka
2 žlice brašna
malo crvene mljevene
paprike
nasjeckana zelen peršina
0,5 dl kiselog mlijeka

Krumpir ogulite, operite i izrežite na manje kockice. Zagrijte vodu, posolite i skuhajte krumpir na umjerenoj vatri. Posebno na zagrijanoj masti ispirajte nasjeckani luk, dodajte brašno, popržite, dodajte mljevenu crvenu papriku, izmiješajte, dolijte malo hladne vode, zatim tople, prokuhajte i dodajte ocijeđeni krumpir. Sve zajedno prokuhajte. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin i kiselo mlijeko.

Variva

Zacvrti* krumpir

(za 10 osoba)

2 kg krumpira

10 dag masti

10 dag luka

sol

2 l vode

Oguljeni krumpir izrezan na kocke kuhajte u slanoj vodi. U napola kuhani krumpir dodajte na masti popržen isjeckani luk i kuhajte još oko 20 minuta.

*obrok koji se radi na brzinu od onoga što se nađe pri ruci

Posna maneštra

15 dag graha

20 dag krumpira

8 dag riže

5 dag svježe rajčice

0,5 dl maslinova ulja

list celera, sol, papar

Očišćeni grah malo prokuhajte u vodi, ocijedite, dolijte novu vodu, posolite i kuhajte. Kada napola omekša, dodajte oguljen i na kocke izrezan krumpir, izrezanu rajčicu i isjeckan celer. Ukuhajte očišćenu i opranu rižu, začinite solju, paprom i uljem. Kuhajte još oko 20 minuta.

Maneštru su u Istri priređivali za posne dane.

Mala jela ili prilozi

Meljani krumpir

Kuhani krumpir se oguli i izreže, pomiješa s izrezanim lukom, izrezanom paprikom i soli. Ovo jelo u nekim krajevima zovu i *pastirsko jelo*.

Gambaloci* od kalampera

20 dag ribanog krumpira
10 dag brašna
1 žumance
sol

Ohlađeni kuhani krumpir izribajte, pomiješajte s brašnom i žumancem, posolite i zamijesite u tijesto. Oblikujte okruglice i ukuhajte u juhu. Možete ih popržiti na masti i dodati juhi na posebnom tanjuru.

* okruglice

Bijeli žganci

(za 10 osoba)
1,2 kg krumpira
2 l vode
30 dag brašna
2 dag soli

Krumpir ogulite, izribajte i stavite kuhati u slanu vodu. Kada se raskuha, dodajte brašno i kuhajte još oko 10 minuta uz neprekidno miješanje. Bijele žgance vadite žlicom i prelijte masnoćom na kojoj je ispiran luk, ili prelijte kuhanim vrhnjem.

za preljev:

10 dag masti
5 dag luka
ili 3 dl vrhnja

Obično se priređivalo za zajuttrak u selima Bilogore.

Samostanski krumpir

1 kg krumpira
malo maslaca
5 dag mrvica
2 dl kajmaka

Oguljeni i narezani krumpir skuhaite u slanoj vodi, ocijedite, stavite u namašćeni lim, pospite mrvicama i kajmakom, i ispecite da porumeni.

Lažni bakalar

1 kg krumpira
2 dl ulja
mrvice
češnjak
papar, sol

Krumpir ogulite i narežite na tanke ploške. Ulje zagrijte i na njemu pržite isjeckani češnjak. U vatrostalnu posudu složite red ploški krumpira, posolite ih i popaprite, pospite mrvicama i zalijte vrućim uljem. Složite sljedeći red krumpira i opet pospite mrvicama i prelijte vrućim uljem. Tako nastavite dok ne utrošite sve namirnice. Dolijte malo vruće vode i pecite u pećnici dok krumpir ne omekša.

Dedele*

(za 6 do 8 osoba)
1,5 kg krumpira
40 dag kukuruznog brašna
20 dag kosane masti
3 dl vrhnja

Oguljeni krumpir skuhaite u slanoj vodi. Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom, dodajte krumpir i promiješajte. Zamašćenom žlicom režite (uzimajte) komade, stavite u tanjur i prelijte vrelom masti i prokuhanim vrhnjem. Obično se posluživalo za zajuttrak.

*dedele: smjesa krumpira i kukuruznog brašna

Kalapajsani* kalamper

(za 10 osoba)
2,5 kg krumpira
15 dag kosane masti
10 dag luka
sol
crvena mljevena paprika

Na kosanoj masti ili običnoj, propržite sitno isjeckani luk dok ne porumeni. Dodajte crvenu papriku i na ploške narezani krumpir. Prelijte s toliko vode da prekrije krumpir i ostavite pokriveno kuhati. Povremeno promiješajte i kuhajte dok krumpir ne omekša.

*kalapajsani: pirjani krumpir na luku

Mladi krumpir s vrhnjem

1 kg krumpira
3 dl kiselog vrhnja
5 dag masti
malo soli i lišća peršina

Mladi krumpir ogulite, operite, posolite i ispecite na masti u pećnici. Ako su gomolji preveliki razrežite ih na polovine ili četvrtine. Tijekom pečenja lim nekoliko puta protresite, a kad je pečen ocijedite s njega masnoću i stavite u vatrostalnu posudu. Izmiješajte ga s isjeckanim peršinom, prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu da vrhnje zavrije.

Pirjani krumpir

1,5 kg krumpira
8 dag masti
25 dag luka
crvena mljevena paprika
sol
voda

Sirov krumpir ogulite, narežite na komade i operite. Luk izrežite na ploške, pospite crvenom paprikom i ispirajte na masti. Kad luk požuti dolijte malo vode i krumpir pirjajte dok ne omekša.

Posavski krumpir

Krumpir ogulite, raščetvorite, posolite i uvaljajte u kukuruzno brašno pomiješano s paprom. Složite u lim, prelijte rastopljenom mašću, ispecite i odmah poslužite.

Kalamperovi faširanci*

(za 10 osoba)
1 kg krumpira
50 dag brašna
2 režnja češnjaka
3 jaja
papar, lišće peršina, sol
3 dl masti ili ulja

Krumpir skuhaite, ogulite, ispasirajte i dodajte u brašno u koje ste već ranije umiješali jaje, papar, sol, sok od češnjaka i isjeckani peršin. Sve dobro miješajte dok se ne pojave mjehurići. Velikom žlicom uzimajte dio od mase, rukom oblikujte male "faširance" i ispecite na vrućem ulju ili masti.

*faširanci: mali odresci, "šnici"

Bazlamača od krumpira

(za 10 osoba)
3 kg krumpira
20 dag brašna
3 dl bučinog ulja
sol, papar

Krumpir ogulite, izribajte na rezance, dodajte brašno, sol, papar i dobro promiješajte. Lim dobro namažite uljem od buče i pripremljenu masu raširite u debljinu 1 cm. Poravnajte rukom i poprskajte uljem. Pecite na temperaturi od 220 do 250°C, dok se lijepo ne zažari. Bazlamaču poslužite toplu, izrezanu na veće komade kao jelo između obroka ili uz piće.

Panirani (pohani) krumpir

0,5 kg krumpira
2-3 jaja
malo brašna
mrvice
20 dag kiselog mlijeka
sol

Krumpir skuhaite i ogulite. Ohlađeni izrežite na ploške, uvaljajte u brašno, umućena jaja s mrvicama i soli. Pržite na vrelom ulju da porumeni. Poslužite uz kiselo mlijeko.

Grenadirmarš – tijesto s krumpirom

(za 10 osoba)

1,2 kg krumpira

za tijesto:

50 dag brašna

2 jaja

sol

10 dag masti

20 dag luka

voda

Krumpir ogulite, izrežite na kocke, skuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Napravite tijesto za rezance, izrežite u "krpice"/kvadratiće, skuhajte u vodi i ocijedite. Na masnoći ispirajte isjeckani luk, dodajte krumpir i tijesto, i propirajte.

Drucani – tenfani krumpir

(za 10 osoba)

1,8 kg krumpira

30 dag kajmaka

5 dag masti

sol

Nekada se takav krumpir često pripremao za večeru i posluživao uz mlijeko.

Oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga, izgnječite, dodajte masnoću i kajmak, i sve dobro promiješajte.

Palenta krumpirača

25 dag kukuruznog brašna

50 dag krumpira

0,8 dl maslinova ulja

sol

5 dl kiselog mlijeka

Krumpir ogulite, izrežite na ploške i skuhajte u posoljenoj vodi. Kad je mekan umiješajte ulje i brašno, kuhajte još oko 20 minuta bez miješanja na blagoj vatri, a zatim uz stalno miješanje sve dok se masa ne počne odvajati od kuhače i stijenke posude. Kuhanu palentu istresite u lopiž (zemljana posuda (zdjela)) za kuhanje na ognjištu s provislom (presvođenim drškom) premazan uljem, ugrijte u pećnici i poslužite s hladnim kiselim mlijekom.

Kopriva s krumpirom

60 dag listova koprive

40 dag krumpira

1 dl ulja

režanj češnjaka

sol, papar

Lišće mlade koprive očistite, operite i kuhajte u slanoj vodi oko pola sata. Ocijedite i iskošite. Oguljen i na ploške izrezan krumpir skuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Na ugrijano ulje stavite isjeckani češnjak, koprivu, krumpir, posolite, popaprite i miješajući pirajte nekoliko minuta. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Kuhani krumpir s koprom

(za 10 osoba)

1,5 kg krumpira

3 dag kopra

10 dag maslaca

sol, voda

Mladi krumpir ogulite, skuhajte u slanoj vodi zajedno s koprom. Ocijedite ga, posolite i prelijte rastopljenim maslacem. Poslužite uz mesna jela.

Krumpir s koromačem

80 dag krumpira
60 dag koromača
0,6 dl maslinova ulja
papar, sol

Krumpir ogulite, izrežite na kocke i kuhajte u vreloj slanoj vodi zajedno s opranim i na komadiće izrezanim koromačem. Kad omekša, ocijedite i začinite uljem i paprom. Poslužite uz mesna jela.

Krumpir s peršinom

80 dag krumpira
2 režnja češnjaka
0,8 dl ulja (u primorskim krajevima koristite maslinovo ulje)
3,5 dag lišća peršina
sol, papar

Oguljen i opran krumpir izrežite na kockice, posolite, popaprite, pospite isjeckanim češnjakom i peršinom, zauljite. Prelijte vodom da samo prekrije krumpir i kuhajte da omekani. Malo promiješajte i poslužite uz mesna jela.

Fažoleti* s krumpirom

80 dag fažoleta
60 dag krumpira
2 dag češnjaka
papar, sol
0,4 dl maslinova ulja

Mladim mahunama odrežite vrhove i peteljke, operite, krumpir ogulite izrežite na kriške i zajedno kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Kad omekšaju, ocijedite ih, začinite uljem, paprom i solju. Poslužite toplo kao prilog uz mesna ili riblja jela.

*fažoleti: mlade mahune

Lešo kupus s krumpirom

80 dag mladog kupusa
60 dag krumpira
2 dag češnjaka
papar, sol
0,8 dl maslinova ulja

Kupus i krumpir izrežite na tanke komade i ploške, i zajedno kuhajte u vreloj slanoj vodi. Kad omekšaju, ocijedite, začinite paprom, isjeckanim češnjakom i uljem. Poslužite toplo kao prilog uz mesna ili riblja jela.

Mrkva s krumpirom u padeli

40 dag mrkve
35 dag krumpira
12 dag luka
sol, papar

Mrkvu očistite, operite i kuhajte u slanoj vodi dok omekša. Ogulite krumpir i posebno skuhaite u slanoj vodi. Ocijedite jedno i drugo. Na ulju popržite luk izrezan na rezance, dodajte mrkvu i krumpir, i pirjajte miješajući da dobijete gusti pire. Začinite po ukusu. Poslužite kao prilog uz mesna jela i umake po želji.

Tikvice lešo s krumpirom

80 dag mladih tikvica
60 dag krumpira
0,4 dl maslinova ulja
2 dag češnjaka
papar, sol

Tikvicama odstranite peteljke i zatim ih izrežite na kolutiće. Krumpir ogulite, izrežite na ploške i kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Kad je napola mekan dodajte tikvice i kuhajte dok sve ne omekša. Ocijedite, začinite uljem, paprom i isjeckanim češnjakom. Poslužite toplo uz mesna ili riblja jela.

Mladi bobić* s krumpirom

80 dag bobića
60 dag krumpira
2 dag češnjaka
papar, sol
0,4 dl maslinova ulja

Mladim mahunama odstranite vrhove i kuhajte zajedno, u posoljenoj vreloj vodi s oguljenim krumpirom izrezanim na kriške. Kad sve omekša ocijedite, začinite uljem, paprom i isjeckanim češnjakom. Poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog uz mesna ili riblja jela.

* mladi bobić: mlade mahune boba

Okruglice od šljiva

(za 10 osoba)
1 kg krumpira
30 dag brašna
30 dag šljiva
2 jaja
20 dag maslaca
1 dl vrhnja
sol

Krumpir skuhaite, propasirajte, ohladite, zamijesite s brašnom, solju, maslacem i jajima. Razvaljajte i napravite kvadratiće. U svaki kvadratić stavite šljivu bez koštice, u šljivu malo maslaca i zavijte u okruglicu. Kuhajte 5-7 minuta. Ocijedite i stavite u rastopljeni maslac i vrhnje, te poslužite kao prilog.

Njoki sa salsom od pomidora (njoki s umakom od rajčice)

50 dag krumpira
30 dag brašna
1 dl ulja
2 žumanca
malo muškarnog oraščića
sol
4 dag sira za ribanje
salsa:
10 dag rajčice
0,5 dl ulja
5 dag luka
3 dag češnjaka
lišće peršina
2 dag šećera
papar, sol

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite ga, izgnječite, dodajte brašno, sol, žumanca, muškarni oraščić i zamijesite tvrđe tijesto. Tijesto razvaljajte, oblikujte valjkaste duge komade i izrežite na dužinu od 3 cm. Svaki komad provaljajte preko ribeža i kuhajte u posoljenoj vodi oko 5 minuta na laganoj vatri. Izvadite ih, stavite u mlaku vodu, ponovo ocijedite i stavite u namašćeni duboki lim. Kratko zapecite u zagrijanoj pećnici, prelijte salsom, pospite ribanim sirom i poslužite.

Salsa: na ulju propirajte isjeckani luk, dodajte kockice izrezane rajčice, isjeckani češnjak i peršin, posolite, popaprite i umiješajte šećer. Pirajte na blagoj vatri dok tekućina ne ispari i umak postane gust.

Leća s krumpirom

60 dag osušene leće
40 dag krumpira
0,8 dl maslinova ulja
10 dag luka
2 dag češnjaka
lišće peršina
sol

Suhu leću operite i stavite močiti u vodu 12 sati. Namočenu leću kuhajte u hladnoj vodi i kad upola omekša dodajte krumpir izrezan na kockice. Posolite i kuhajte dok sve ne omekša. Ocijedite. Još toplo začinite maslinovim uljem, isjeckanim češnjakom i peršinom, lukom i paprom. Poslužite toplo.

Krumpirača

1 kg krumpira
4 glavice luka
3 žlice masti
1 žlica brašna
25 dag suhih rebara
5 dag suhe slanine
1 kobasica
sol
1 žličica crvene mljevene paprike

Nasjeckani luk popržite na masti, kad omekša dodajte brašno i crvenu papriku. Oguljeni i izrezani krumpir na tanke ploške posolite i dodajte luku. Podlijte vodom tako da je krumpir pokriven, odozgo stavite slaninu izrezanu na kriške, suha ili svježa rebra i kobasicu. Poklopite i pecite u pećnici.

Palenta krumpirica (bijeli žganci)

50 dag krumpira
20 dag kukuruznog brašna
sol
2 žlice ulja
10 dag maslaca
voda

Oguljeni krumpir napola prerežite i kuhajte u slanoj vodi dok omekša. Dodajte ulje, brašno i ostavite da se kuha oko 20 minuta, bez miješanja. Odlijte slobodnu vodu, smjesu dobro izmiješajte i uz stalno miješanje kuhajte dok se palenta ne počne odvajati od kuhače i lonca. Od skuhanе palente napravite žličnjake (velikom žlicom umočenom u vrelu vodu uzimajte od mase), stavite u plitku posudu, prelijte rastoljenim maslacem i poslužite.

Krumpir sa slaninom

0,5 kg krumpira
0,5 kg svježeg kravljeg sira
10 dag slanine
sol, papar

Krumpir skuhaјte, ogulite i izrežite na kolutove. Slaninu izrežite na tanke ploške i njome obložite posudu u kojoj ćete peći. Preko slanine složite krumpir, malo ga posolite i popaprite, prekrijte izmrvljenim sirom, zatim slaninom, krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Gornji red mora biti slanina. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 20 minuta.

Krumpir sa sirom i kiselim mlijekom

1 kg krumpira
25 dag sira
5 dag maslaca ili kajmaka
2 dl kiselog mlijeka
1 dl vrhnja
sol
4 jaja

Krumpir operite i kuhajte u ljusci dok napola ne omekša. Ocijedite ga, ogulite i izrežite na kolutove. U vatrostalnoj posudi rastopite maslac ili kajmak, stavite polovinu krumpira, posolite, prekrijte izdrobljenim sirom, prelijte rastopljenim maslacem ili kajmakom i zapecite u zagrijanoj pećnici. Kada krumpir dobije rumenu boju prelijte ga mješavinom kiselog mlijeka, vrhnja i jaja. Ponovo ga stavite u pećnicu i pecite oko 15-20 minuta da korica lijepo porumeni.

Lička krumpirica

50 dag krumpira
20 dag kukuruznog brašna
5 dag masti
10 dag čvaraka
sol
0,5 l vode

Krumpir ogulite, razrežite na manje komade, zalijte vodom i skuhaite napola. Dodajte mu brašno i 2 dag masti, poklopite i polagano kuhajte još pola sata. Ako se voda za to vrijeme nije dosta pokuhala, ocijedite. Smjesu dobro izmiješajte kuhačom, posolite, dodajte još ocijeđene vode (prema potrebi) i na štednjaku još 5 do 10 minuta miješajte. Ostalu mast i čvarke dobro ugrijte. Žlicu umočite u vrelu mast, izbodite krumpiricu i složite na poslužavnik, prelijte vrelom mašću i čvarcima.

Krumpir s kiselim kupusom

1 kg krumpira
1 kg kiselog kupusa ribanca
8 ploški suhe slanine

Kupus operite, nalijte hladnom vodom i na umjerenoj vatri kuhajte. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kriške i dodajte kupusu kad je napola skuhan. Slaninu rastopite i malo prepecite, dodajte kupusu i krumpiru, poklopite i na umjerenoj vatri dogotovite, tj. dok sve ne omekša. Po želji možete rastopljenoj slanini dodati i malo mljevene crvene paprike.

Poslužite kao prilog kuhanom ili pečenom svinjskom mesu posuto rastopljenim čvarcima.

Krumpir s čvarcima

1 kg krumpira
10 dag čvaraka
sol

Oguljeni i oprani krumpir izrežite na kriške. Vatrostalnu posudu namažite mašću. Krumpir posolite, stavite u posudu, prelijte rastopljenim čvarcima i pecite u zagrijanoj pećnici.

Poslužite uz sir i salatu.

Okruglice s čvarcima

1 kg kuhanih krumpira
2 jaja
3 žlice brašna
20 dag sitno kosanih čvaraka
1 žličica kosanog peršina
1 manji luk

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite kroz prešu za krumpir. Posolite ih i pomiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: pomiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršinom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice poslužite kiseli kupus ili neku salatu.

Krumpir crepuljaš

1 kg krumpira
0,5 dl ulja
sol, papar
po želji usitnjene začinske
trave
(malo ružmarina, lovor)

Krumpir ogulite, skuhaite, ocijedite, narežite na deblje kolutove i složite u zemljanu posudu. Pouljite, posolite, popaprite i po želji pospite malo začinskim travama. Pecite oko pola sata na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz sve vrste pečene janjetine, a najbolje odgovara uz pečeni but.

Krumpir s lukom

8-10 krumpira srednje
veličine
sol
maslac
2 glavice luka

Krumpir ogulite, operite, osušite i izrežite na kolutove debljine 2 cm. Svaki kolut premažite rastopljenim maslacem ili uljem i posolite. Luk oljuštite i izrežite na deblje kolutove. Između svake ploške krumpira stavite plošku luka. Složite u prvobitni oblik krumpira, umotajte u alu-foliju i pecite u pepelu oko 40-50 minuta. Odmotajte foliju, krumpir složite u zemljanu posudu i poslužite uz kajmak, sir i vrhnje ili meso s ražnja ili žara.

Krumpiruša s kiselim kupusom

1 kg bijelog krumpira
30 dag luka
6 kora za savijaču
2 dl kiselog vrhnja
0,5 dl ulja
sol, papar

Oguljeni krumpir izrežite na sitne kockice, operite, ocijedite, stavite u zdjelu, posolite i popaprite. Luk narežite na tanke listiće i popržite na malo ulja da postane staklast. Donju koru tanko namažite uljem, gornju vrhnjem. Po kori rasporedite trećinu krumpira i luka, poprskajte uljem, savijte i stavite u namazani lim. Krumpirušu prije pečenja namažite vrhnjem pomiješanim sa žlicom ulja. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C dok ne porumeni. Toplu krumpirušu poslužite sa salatoma od kiselog kupusa.

Štruklji od krumpira s čvarcima

0,5 do 1 kg krumpira
1-2 jaja
žlica masti
čvarci
brašno

Oguljeni krumpir skuhaite, propasirajte i dodajte mu jaja, mast i toliko brašna da se može umijesiti glatko tijesto. Razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima i zavijte u vlažni ubrus. Ubrus svežite na krajevima i kuhajte pola sata u slanoj vodi. Skuhane štrukle izrežite, pospite ugrijanim čvarcima ili poprženim mrvicama i poslužite uz kiseli kupus, repu ili salatu.

Zapećani krumpir (krumpir u pepelu)

60 dag krumpira
10 dag maslinova ulja
sol

Krumpir operite, osušite i ispecite ga u lugu-suprški (pepelu). Peče se od 30 do 45 minuta. Ogulite ga, vilicom izgnječite u zdjeli, posolite, dodajte maslinovo ulje i dobro izmiješajte. Poslužite s domaćim kruhom ispod čripnje (peke).

U stara vremena jeli su ga za glavni obrok i na sljedeći način: s pečenog krumpira su otresli lug (pepel), još toplog prerezali, složili na drveni tanjur i na prerezu posolili i namazali maslinovim uljem. Jede se prstima i nožem.

Krumpir zapečen u ljusci

1 kg krumpira
0,8 dl ulja
(u primorskim krajevima
koristite maslinovo ulje)
sol, papar

Neoguljeni krumpir operite, rerežite po dužini na dvije polovine, posolite, stavite u lim i pecite u pećnici oko 1-1,5 sat. Pečenom krumpiru ogulite koru, popaprite i prelijte uljem. Poslužite uz mesna jela.

Pećeni krumpir u pećnici

1 kg krumpira
10 dag luka
1 dl ulja
2 lista lovora
2 grančice ružmarina
sol, papar

Krumpir ogulite, izrežite na polovine ili četiri dijela i stavite u lim. Posolite, popaprite, dodajte luk izrezan na kriške, lovor, ružmarin, prelijte uljem i pecite u pećnici. Povremeno promiješajte. Poslužite kao prilog raznim jelima.

Krumpir ispod peke (čripnje)

1 kg krumpira
15 dag luka
1 dl ulja
2 lista lovora
sol, papar

Manje krumpire ogulite, operite, izrežite na polovinu i složite u limenu okruglu posudu. Preko krumpira složite na kriške izrezan luk, lovor, posolite i popaprite. Poklopite pekom, zagnite žarom i pecite oko 1,5 sat. Poslužite uz mesna jela.

Krumpiru se mogu dodati razne vrste mesa i zajedno peći pod pekom.

Prženi mladi krumpirići

1 kg posve mladog krumpira
mast ili ulje za prženje
sol

Mlade krumpire pomiješajte sa solju, stavite u plastičnu vrećicu i dobro promiješajte, operite, zaostalu ljusku odstranite. Krumpiriće osušite i ispržite u dosta masnoće, koja mora biti dovoljno zagrijana. Dovoljno ne zagrijanu masnoću krumpir upije i postaje teško probavljiv. Poslužite kao dodatak mladom pirjanom povrću (mladi grašak, mrkva, korabica), jelima od jaja, sira, pečenom i prženom mesu.

Ličke pole

1 kg krumpira
sir ili maslac
sol

Krumpir u ljusci operite i osušite. Prerežite po dužini na pola (otuda mu je i naziv) pa svaku polovicu dobro posolite i pecite u pećnici na rešetki, na temperaturi od 250°C, oko pola sata. Pole poslužite s basom, škripavcem, maslacem ili sirom uz kiseli kupus.

Krumpir u pepelu

8-10 komada većih krumpira
maslac
sol, papar

Krumpir dobro operite, osušite i stavite ispod pepela. Povremeno ga šiljastim predmetom okrenite. Kada je krumpir pečen, očistite ga od pepela, stavite u zemljanu posudu ili košaricu od pruća. Uz krumpir poslužite kajmak ili namaz od sira.

Glavna jela

Krumpir s buncekom

(za 10 osoba)

1 kg bunceka
50 dag krumpira
20 dag hajdinske kaše
crvena mljevena paprika
list lovora
1,5 dag mrkve
sol, papar, ocat

U 2 l vode skuhaite buncek. Napola kuhanom dodajte krumpir izrezan na kocke i hajdinsku kašu, lovor, mrkvu i crvenu papriku. Kad je jelo gotovo začinite, po želji dodajte ocat i poslužite.

Ćoravi paprikaš

(za 10 osoba)

1,5 kg krumpira
10 žlica masti
4 glavice luka
1 žlica mljevene crvene paprike
2 žlice soli
2 l kipuće vode

Na listiće izrezani luk popržite na masti dok ne porumeni, dodajte crvenu papriku i krumpir razrezan na 4 do 6 dijelova, posolite i dobro promiješajte. Pržite 15 minuta. Prelijte kipućom vodom i polagano kuhajte na umjerenoj temperaturi, da krumpir ne bude mekan. Krumpir se ne smije raskuhati, već mora biti čitav. U jelo možete dodati vrhnje i zeleni izrezanu papriku.

Punjeni krumpir

(za 10 osoba)

2 kg krumpira
60 dag suhog ili svježeg samljevenog mesa
4 kuhana jaja
4 svježja jaja
papar, sol
4 dl vrhnja

Ogulite i pažljivo izdubite krumpir te nadjenite mješavinom od suhog iskosanog mesa, isjeckanih jaja, sirovih jaja, papra i soli. Punjeni krumpir stavite u namašćeni lim i pecite dok porumeni. Na kraju prelijte vrhnjem i zapecite.

Pečeni grklji* s krumpirom

1 kg krumpira
60 dag grklji
1,5 dl ulja
10 dag luka
1 list lovora
sol, papar

Krumpir ogulite, izrežite na polovine po dužini, posolite, dodajte list lovora, luk izrezan na deblje kriške, prelijte s 1 dl ulja, izmiješajte i pecite u zagrijanoj pećnici. Očistite pečurke, izrežite ih po dužini (veće na nekoliko dijelova) i dodajte polupečenom krumpiru. Posolite, popaprite, prelijte ostatkom ulja i ispecite do kraja.

* grklji: pečurke

Kalnički gulaš za kolinje

(za 10 osoba)

1 kg svinjskog mesa
20 dag jetrica
20 dag plućica
mast
30 dag luka
1 kg krumpira
30 dag mrkve
crvena mljevena paprika
3 dl bijelog vina
sol, voda

Na masti malo popržite isjeckani luk, dodajte izrezano meso, jetrica, plućica, mrkvu, krumpir, crvenu mljevenu papriku i sve zajedno pirjajte uz dolijevanje vode. Pirjajte dok sve ne omekša. Pred kraj podlijte vinom i još malo propirjajte.

Njoki zi brudetom od sušenog mrkača (valjušci od krumpira s brudetom od hobotnice)

2 kg krumpira
40 dag brašna
2 žumanca
1 cijelo jaje
8 dag maslaca
10 dag ribanog ovčjeg sira
40 dag suhe hobotnice
15 dag luka
4 režnja češnjaka
15 dag rajčice
1 list lovora
vezica peršina
0,5 dl bijelog vina
2 dag brašna
1,2 dl ulja
sol, papar

Krumpir skuhajte, ogulite i vrućeg protisnite, ohladite i zamijesite s maslacem, žumancima i brašnom. Tijesto ostavite da odstoji 10 minuta i oblikujte valjuške. Kuhajte ih u slanoj ključaloj vodi. Ocijedite, stavite u zdjelu red valjušaka, red ribanog sira, dok sve ne utrošite. Poslužite vruće.

Hobotnicu prije pripremanja močite u hladnoj vodi najmanje 12 sati, ocijedite i izrežite na komadiće. Pirjajte je na isjeckanom i prženom luku, dodajte začine, isjeckani peršin, usitnjenu rajčicu, pobrašnite, podlijte vodom i vinom. Pirjajte dok ne omekša.

Tripice* s krumpirom

1,20 kg tripica
1,20 kg krumpira
1 dl maslinova ulja
10 dag suhe slanine
2 dag češnjaka
lišće peršina
20 dag luka
8 dag pirea od rajčice
papar, sol, ribani sir

začini i povrće:

5 dag luka
2 dag češnjaka
nekoliko zrna papra, sol
3 lista lovora

Tripice očistite, operite, izrežite na manje komade, stavite u hladnu vodu i kuhajte s povrćem i začinima. Kad omekšaju ohladite i izrežite na tanke rezance. Na ugrijanom ulju popržite isjeckani luk, dodajte tripice, posolite, popaprite, dodajte rajčicu i sve malo popirjajte. Zalijte vodom, dodajte pešt**, promiješajte i kad zavri dodajte krumpir izrezan na kockice. Kuhajte poklopljeno na blagoj vatri dok krumpir ne omekša. Poslužite s ribanim sirom.

*tripice: fileki

**pešt: začini od isjeckanog češnjaka, peršinova lista i slanine

Janjeći dropčići*

1,20 kg janjeće utrobe
1,20 kg krumpira
20 dag luka
2 dag češnjaka
8 dag suhe slanine
0,8 dl maslinova ulja
lišće peršina
papar, sol
4 dag ribanog sira

začin za kuhanje utrobe:

5 dag luka
2 dag češnjaka
nekoliko zrna papra
3 lista lovora

Janjeću utrobu operite, očistite i skuhaite sa začinima da upola omekšaju. Ocijedite, ohladite i izrežite na manje komade. Na ugrijanom ulju popržite isjeckani luk, dodajte izrezanu utrobu, pešt (vidi: tripice s krumpirom), sol, papar i krumpir izrezan na kockice. Zalijte vodom i poklopljeno kuhajte na blagoj vatri dok sve ne omekša. Poslužite s ribanim sirom.

*dropčići: janjeća utroba

Putać*

60 dag piletine
60 dag odojka
40 dag nogica i uha od
odojka
80 dag krumpira
50 dag kelja
4 dag masti
10 dag luka
2 dag češnjaka
2 dag pirea od rajčice
list celera, papar, sol

Meso izrežite na komadiće. Na ugrižanoj masti popržite isjeckani luk, dodajte meso i pirjajte da upola omekša. Podlijte vodom, posolite, dodajte isjeckani češnjak i celer, i promiješajte. Kad zavri, dodajte krumpir i kelj izrezan na kocke. Sve zajedno kuhajte dok ne omekša. Pri kraju dodajte papar i rajčicu.

*putać, potać: pirjano "tenfano" meso, umokac

Srdele s krumpirom

1 kg srdela
5 dag brašna
80 dag krumpira
2 dl ulja
0,5 dl kvasine
lišće peršina
10 dag luka
papar, sol
4 lista zelene salate
4 dag maslina

Srdele očistite, operite, ocijedite, osušite, uvaljajte u brašno i pržite na ugrižanom ulju da porumene. Tople posolite i stavite na poslužavnik. Krumpir operite i skuhaite ga u ljusci, u posoljenoj vodi. Kuhani krumpir ohladite, ogulite i izrežite na tanke ploške. Dodajte luk izrezan na rezance, začinite solju, paprom, uljem, kvasinom i isjeckanim peršinom. Izmiješajte i ostavite da upija začine 1 sat. Poslužite s prženim srdelama ukrašeno listovima zelene salate i maslinama.

Lonac

1 kg krumpira
4 veće glavice luka
5 režnja češnjaka
manja glavica mladog
kupusa
4 mrkve
2 korijena peršina
1 korijen celera
50 dag ovčetine
4 rajčice
sol, papar
ljuta mljevena crvena
paprika
2,5 dl bijelog vina
0,5 l vode

Povrće očistite i operite. Krumpir, karfiol, kupus, luk i češnjak izrežite na četvrtine. Zelen izrežite na krupne kolute. Meso operite i izrežite na veće komade. Zagrijte mast, sa svih strana zepecite meso, dodajte mljevenu crvenu papriku i izmiješajte. U veći lonac stavite na dno malo mesa, zatim slažite red povrća, red mesa. Svaki red malo posolite i popaprite. Posljednji red mora biti povrće, dodajte vodu i vino.

Poklopite lonac vlažnom krpom i kuhajte na umjerenoj vatri, nakon pola sata skinite krpom i lonac zatvorite alufolijom (zavežite po rubu) kojoj ste napravili čačalicom nekoliko rupa. Tijekom kuhanja lonac se ne otvara nego samo protrese. Što se dulje kuha na umjerenijoj vatri to je jelo bolje.

Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom

1 kg krumpira
25 dag suhog kuhanog
svinjskog mesa
mast
sol, oko 1 dl tople vode

Krumpir ogulite, operite i izrežite na tanke ploške. U lim stavite mast, dodajte posoljeni krumpir, na njega složite na tanje komade izrezano meso i pokrijte krumpirom, i zalijte toplom vodom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C, dok krumpir ne omekša i porumeni. Poslužite uz salatu od kiselog kupusa.

Janjetina pod pekom

Znalci kažu da je za peku bolja malo starija i teža janjetina. Janjca rasijecite po sredini kralježnice s unutarnje strane do glave, koja mora ostati cijela s jezikom i mozgom.

veća peka
pola janjca
2-3 kg krumpira
sol
1 dl ulja
2-3 glavice crvenog luka
mješavina usitnjenih bobica,
borovice/kleke i ružmarina
10-15 režnjeva češnjaka

Krumpir ogulite i operite u hladnoj vodi. Pola količine ocijeđenog krumpira izrežite na kolutove debljine do 3 cm i stavite na dno posude. Ostali dio izrežite na polovice i stavljajte između komada mesa i uz meso. Posolite samo krumpir izrezan na polovice. Meso razrežite na dva dijela: vratni dio s lopaticom i 8 rebara, i leđni dio s rebrima i bubregom te butom. Kod oba dijela razrežite koljenice u zglobov kako bi ih lakše mogli savinuti. Rasječenu polovicu janjca s vratom, lopaticom, leđima i butom nadjenite režnjevima češnjaka, u otvore koje ste napravili nožem. Meso posolite trljajući rukom vanjsku i unutrašnju stranu. Površinu malo pospite smjesom miješanih začinskih trava i premažite uljem. Posuda za pečenje mora imati viši rub jer se tijekom pečenja stvara dosta soka. Poklopite ranije zagrijanom pekom i prekrijte žarom. Pečenje je gotovo kada je žar izgaranjem prešao u bijeli prah.

Janjetina pečena pod pekom je tamne lješnjak boje, vrlo sjajna, meso je u komadu i može se rezati u tanke odreske. Blagoslankastog je okusa i aromatična. Krumpir je posebna poslastica, sočan i dovoljno mastan. Poslužuje se vruća uz dodatak raznih salata, kiselog mlijeka i svježeg sira.

Piletina s povrćem pod pekom

2 pileta od 1,5 kg
2 kg krumpira
0,5 kg povrća (mrkve,
mahuna, cvjetače,
2 glavice luka, 2 paprike)
sol
crvena slatka mljevena
paprika
papar mljeveni
10 dag slanine

Pile rasijecite po prsima ali pazite da ostane u komadu. Rukom blago utrljajte s unutrašnje strane sol, papar i slatku papriku. Stavite na dno posude u kojoj će se peći. Slaninu izrežite na tanke listiće i obložite površinu pileta. Očišćene krumpire izrežite na četiri dijela, posolite i stavite između piletine. Povrće operite, očistite i složite po mesu. Svaku glavicu luka izrežite na četiri dijela i stavite na sve četiri strane. Paprike izrežite po dužini na dva dijela, očistite od sjemenki i stavite pored luka. Ne podlijevajte vodom ili masnoćom. Pokrijte zagrijanom pekom i žarom. Pecite 1 do 1,5 sat i dobit ćete pečenje zlatnožute boje, slatkastoljepljivog okusa s puno tekućine koja mu daje posebnost.

Salate

Kalamperova salata s lukom

(za 10 osoba)

2,5 kg kuhanog i na listiće
izrezanog krumpira
sol
2 dl razrijeđenog octa
3 glavice luka izrezanog na
listiće
2 dl bučinog ulja

Krumpir posolite i pažljivo promiješajte da se ne raspadne. Dodajte luk, prelijte uljem i octom i promiješajte. Poslužite hladno.

Kalamperova salata s jajima i kiselim vrhnjem

(za 10 osoba)

2,5 kg kuhanog i na kocke
izrezanog krumpira
1 glavica narezanog luka
1 l kiselog vrhnja
1 žlica soli
5 tvrdo kuhanih jaja
1 dl octa
isjeckani peršin

Žumanca protisnite kroz sito, pomiješajte s octom, vrhnjem, lukom i isjeckanim peršinom. Dodajte krumpir, sol, izrezane bjelanjke i sve promiješajte.

Salata od krumpira i divljeg radiča

70 dag krumpira
30 dag radiča
0,5 dl ulja, 0,5 dl kvasine
10 dag luka
sol, papar

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite i izrežite na ploške. Radič očistite, operite, ocijedite i dodajte krumpiru, začinite lukom izrežanim na rezance, uljem, octom, solju i paprom. Pažljivo promiješajte.

Zelena salata s krumpirom

20 dag zelene salate
60 dag krumpira
10 dag luka
0,8 dl maslinova ulja
0,4 dl kvasine
papar, sol

Salatu očistite, usitnite, operite i ocijedite. Luk očistite i izrežite na rezance. Krumpir skuhaite u ljusci, u posoljenoj vodi. Još toplog ogulite i izrežite na ploške. Dodajte luk, zelenu salatu i začinite.

Topla salata od krumpira

1 kg krumpira
6 žlica vinskog octa
3 žlice vode
sol, papar
1 glavica luka
4 žlice ulja
zelen peršina
malo šećera

Krumpir operite i skuhaite u ljusci. Ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolutove, prelijte s nekoliko žlica ulja. Preljev za salatu napravite na sljedeći način: pomiješajte ocat, sol, vodu, šećer i nekoliko žlica ulja. Sve kratko prokuhaite, dodajte nasjeckani peršin i prelijte po krumpiru. Izmiješajte. Po potrebi dodajte još soli, papra i toplo poslužite.

Ova salata naročito je podesna uz kuhano sušeno meso ili šunku, odnosno pršut.

Salata od muzgavaca i krumpira

1 kg muzgavaca
5 krumpira
1 glavica luka
2 listića lovora
sol, papar u zrnu i samljeveni
2 režnja češnjaka
1/2 svežnjica peršinova lista
1/2 dl ulja (po mogućnosti maslinovo)
kvasina (vinski ocat)

Dobro očistite muzgavce i pristavite ih kuhati s jednim, dobro opranim i neoguljenim krumpirom. Stavite lovor, 1/2 glavice luka, sol i papar u zrnu. Kad krumpir bude kuhan, tad su kuhani i muzgavci. Češnjak i drugu polovicu luka nasjeckajte. Peršin također nasjeckajte. Posebno skuhaite preostale krumpire i ogulite ih. Narežite ih (dok je jedno i drugo još toplo), umiješajte luk, češnjak i peršin. Posolite, popaprite, začinite octom i uljem. Salata mora biti sočna pa po potrebi dolijte juhe u kojoj su se kuhali muzgavci.

Kruh

Kruh od krumpira – I. način

1 kg brašna
30 dag krumpira
2,5 dag kvasca
sol
oko 4 dl vode

Kvasac stavite u manju posudu, dodajte šećer i mlake vode. Izmiješajte i ostavite pokriveno na toplom mjestu da uzade. Krumpir skuhaite, ogulite i zgnječite. Brašno posolite, dodajte zgnječeni krumpir, kvasac i s mlakom vodom umijesite tijesto. Izrađeno tijesto stavite u namašćeni lim, pokrijte i odložite na toplo da uzade. Nakon 45 minuta pecite u pećnici na 200°C, oko 45 minuta.

Kruh od krumpira – II. način

1 kg krumpira
1 kg brašna
3 dag kvasca
1-2 dl mlijeka, vode ili
kiselog mlijeka
kim (po želji)

Krumpir skuhaite, ocijedite i protisnite. Razrijedite ga hladnim mlijekom i dodajte brašno u koje ste stavili dignuti kvasac. Smjesa mora biti mlaka i tvrđa nego što je uobičajeno za kruh. Po želji možete dodati malo kima. Tijesto ostavite da uzade preko noći, pokriveno i na toplijem mjestu. Premijesite i opet ostavite da uzade, kraće vrijeme. Pecite ga kao i svaki drugi kruh.

Krumpirov kruh ostaje dulje vrijeme svjež.

Raženi kruh s krumpirom

2 dag kvasca
3 dl vode ili sirutke
3/4 l zgnječenog kuhanog
krumpira
3 žlice soli
5 l raženog brašna
1 žličica kumina

Kvasac i mlaku vodu (ili sirutku) dobro izmiješajte i ostavite na toplom da se digne. Još topli krumpir pomiješajte s kvascem, dodajte brašno, kumin i zamijesite kruh. Kruh ostavite na toplom da uzade, ponovo ga premijesite, razdijelite u dva ili tri hljepčića i ostavite da ponovo uzade. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Pogačice od krumpira

(za 10 osoba)

1,5 kg krumpira
20 dag oštrog brašna
5 dag masti
3 jaja

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite i izribajte na sitno. U ribani krumpir dodajte sol, brašno, jaja i malo masti. Umiješajte tijesto, razvaljajte i to ponovite nekoliko puta. Čašom izrežite pogačice, stavite u namašćeni lim i ispecite u pećnici.

Kramfleki*

(za 10 osoba)

1,5 kg krumpira
8 dl mlijeka
20 dag brašna
3 jaja
3 dag češnjaka
papar, sol
5 dag ulja

1. način:

u posudu naribajte sirovi oguljeni krumpir, prethodno malo ocijeđen, dodajte brašno, jaja, mlijeko, sol, papar i isjeckani češnjak. Umijesite tijesto rjeđe nego za palačinke i ispecite u tavi male pogačice. Posluživalo se uz pivo.

2. način:

sastav namirnica je isti, samo uzmite veću količinu brašna. Tijesto izvadite kuhačom, oblikujte veće pogačice i ispecite na ploči štednjaka. Pečene pogačice premažite mašću ili maslacem.

3. način:

istu smjesu stavite u namašćeni lim i ispecite.

* sitne pogačice: jelo bjelovarske regije

Slastice

Bijeli žganci

(za 10 osoba)

40 dag krumpira
1,20 dag brašna
1 dag soli
10 dag masti
15 dag mljevenog maka
10 dag šećera
30 dag polutvrdog sira
30 dag suhih krušaka
10 dag šećera
2 dag cimeta

Očišćen i na kocke izrezan krumpir stavite kuhati u dosta vode. Kada je kuhan, višak vode odlijte u posebnu posudu i napravite juhu. U ocijeđeni krumpir, kojem ste ostavili vode da ga samo prekrije, dodajte brašno i sol. Kuhačem miješajte dugo na laganoj vatri dok ne dobijete jednoličnu glatku i čvrstu masu. Kuhane žgance prelijte s dosta masti (jer su suhi i ljepljivi) i posipajte makom i šećerom, ili ribanim sirom, ili ribanim suhim kruškama, ili cimetom i šećerom.

Krumpirove placke iz Končanice

(za 10 osoba)

1,50 kg krumpira
40 dag brašna
3 jaja
sol
20 dag masti
10 dag meda

Krumpir ogulite, razrežite i skuhajte u vodi. Kuhanog ocijedite, dobro protisnite i dodajte brašno, jaja, sol i miješajte da dobijete glatko tijesto. Razdijelite tijesto u nekoliko dijelova i svaki razvaljajte u okrugli oblik promjera 10-15 cm. Pecite na ploči štednjaka i pečeno premažite mašću i medom.

2. način:

Na isti način pripremite krumpirovo tijesto, premažite pripremljenom slatkim repom i makom, zatim zapecite u pećnici ili savijte kao savijaču.

Prokuhanu repu naribajte, popirjate na masnoći, dodajte mak (na 1 kg repe 30 dag maka).

Pareno krumpirovo tijesto

(za 10 osoba)

1,5 kg krumpira
50 dag brašna
5 jaja
sol
15 dag mljevenog maka
10 dag šećera
15 dag maslaca
voda

Oguljeni kuhani krumpir protisnite, dodajte brašno, jaja, sol i umijesite glatko tijesto. Razvaljajte, ne pretanko, i ispecite na ploči štednjaka. Pečeno razrežite na trake široke oko 1,5-2 cm ili u oblik trokuta i prelijte vrućom vodom. Ocijedite. Stavite u lim, prelijte mašću i pospite makom i šećerom.

Prikle*

20 dag brašna
30 dag krumpira
15 dag groždica
0,2 dl maraskina
2 dag svježeg kvasca
15 dag šećera
1 jaje
2-3 dl mlijeka
1 paketić vanilin-šećera
cimet, muškatni oraščić,
korica limuna
sol, ulje za prženje

Kvasac razmutite s malo mlakog mlijeka i ostavite da uzade. Oguljeni krumpir skuhajte, ocijedite, zgnječite, dodajte brašno, oprane groždice, maraskino, kvasac, šećer, mlijeko, jaje, vanilin-šećer, cimet, muškatni oraščić, ribanu koricu limuna, sol i sve zajedno izmiješajte u jednoličnu masu. Odložite na toplo mjesto da uzade. Od tijesta uzimajte žlicom dijelove i pržite ih na vrelom ulju. Vruće prikle pospite šećerom i odmah poslužite.

*prikle: kolačići od krumpirova tijesta

Pita krumpiruša

0,5 kg tankih kora
1 kg krumpira
4 glave luka
1,5 dl ulja
1 dl mineralne vode
sol, papar

Luk izrežite na ploške i propirajte ga na ulju. Kad požuti dodajte krumpir izrezan na kockice. Obilno popaprite, posolite i sve dobro promiješajte. Skinite s vatre. Složite po dvije kore i na njih stavljajte krumpir, uvijte i složite na podmazani lim. Kad ste sve složili ispecite u zagrijanoj pećnici dok ne porumeni. Pomiješajte mineralnu vodu s 0,5 dl ulja, stavite na vatru da zavri i zalijte pitu. Poslužite vruće.

Jovina pita

80 dag vučenog tijesta za savijaču
20 dag krumpira
20 dag celerovog korijena
20 dag mrkve
20 dag gljiva
10 dag luka
30 dag masnog sira
20 dag base ili kajmaka
6 jaja
2 dl slatkog vrhnja
lišće peršina
sol, papar, ulje

Oljuštite luk, nasjeckajte i ispržite. Sve povrće očistite i nasjeckajte što sitnije. Stavite na luk i pirjajte da omekša. U ohlađenu smjesu umiješajte sir, basu i dva jaja. Dobro promiješajte, namažite na tijesto i savijte u savijaču. Stavite na nauljeni lim i pecite otprilike jedan sat na 200°C. Pomiješajte jaja i vrhnje, umiješajte nasjeckani peršin, prelijte preko savijače i pecite još dvadeset minuta.

Krumpir na jestvenicima pomodnih restauracija

Pire od krumpira, ta stara kaša, desetljećima uobičajen prilog velikom broju jela, danas postaje značajno, trendovsko jelo suvremenog ugostiteljstva, tj. školovanog kulinarstva. Bilo kao prilog jelu ili kao samostalno jelo na koktel prijemima, uveliko potiskuje pečene krumpire, pomfrit ili čips. Začinjen dodacima kao što su svježi usitnjeni bosiljak, maslinovo ulje, ribani ovčji sir (parmezan), različite vrste gorušice (senf), pešta (tal. pesto: mješavina usitnjena češnjaka, slanine i peršina; koja se od pamtivijeka koristi na našem priobalju kao dodatak različitim jelima), šafran, mlijeko, maslac, fino mljeven bijeli papar i mnogi drugi, *pire od krumpira* – nalazi se na jestveniku svake restauracije koja drži do sebe. Oblikovan u različitim vrstama malih kobasica, pire pripremljen na bezbroj načina postaje i jelo visokog kulinarskog umijeća. No isto tako, postoji još niz drugih vrsta jela od krumpira koja se priređuju u restauracijama visoke kategorije.

Andska biljna kultura, koje ima oko 200 vrsta, u kojoj su Indijanci uživali i naučili "osvajanje" njegovoj vrijednosti, ponovo osvaja Europu, tu "staru damu", s novim izvedenicama u pripremi i oblikovanju. *Chuno*, dehidrirani krumpir koji se koristi u različitim kombinacijama u domovini krumpira, još čeka u predvorju visokog kulinarstva.

Juhe

Juha od krumpira

0,5 l vode
3 osrednja sirova krumpira
mala mrkva
malo celera i korijena
peršina
mala glavica luka
5 dag suhe slanine
5 dag šunke narezane u
kocke
(ili suha kobasica)
sol, malo bosiljka
žlica koncentrata rajčice
ili 2 male sirove rajčice

U hladnu vodu stavite oguljeni i naribani krumpir, korijen celera, korijen peršina i iskosani luk, zagrijte i ostavite da vrije otprilike 12 minuta. U međuvremenu popržite kockice slanine i šunke. Ukoliko koristite svježe rajčice morate ih protisnuti kroz fino sito. Juhu posolite, dodajte malo bosiljka, koncentrat od rajčice ili zdrobljenu sirovu rajčicu, a prije nego što juhu poslužite, dodajte joj pržene kockice slanine i šunke.

Juha od krumpira s gljivama

50 dag krumpira
1 korijen mrkve
3 žlice ulja
manja glavica luka
20 dag svježih gljiva
(vrganji, šampinjoni i sl.)
papar
0,5 dl kiselog vrhnja
isjeckani peršin

Krumpir ogulite, prerežite na pola, mrkvu ostružite i izrežite na manje komadiće. Pristavite zajedno u vrelu posoljenu vodu i kuhajte dok ne omekša. Propasirajte. Na zagrijanom ulju popržite isjeckani luk, dodajte oprane i na tanke listiće izrezane gljive, pirjajte dok gljive omekšaju. Pasiranom krumpiru i mrkvi dodajte gljive, posolite i popaprite. Prije posluživanja umiješajte vrhnje, prokuhajte i pospite isjeckanim peršinom.

Juha od krumpira s jajem

1 kg krumpira
4 dag ulja ili masti
glavica luka
mrkva, list lovora
sol, papar
jaje
isjeckani peršin

Oguljeni krumpir izrežite na kockice i skuhajte ga u vreloj posoljenoj vodi. Na zagrijanom ulju popirajte isjeckani luk, dodajte izribanu mrkvu, lovor i pirajte da omekša. Uspite krumpir i zajedno kuhajte dok sve potpuno ne omekša. Jaje umutite, dodajte peršin, začinite ako treba i postepeno umiješajte malo juhe. Ulijte u juhu i poslužite.

Juha od krumpira s kiselicom

50 dag krumpira
1 dl vrhnja
0,5 dl mlijeka
15 dag kiselice
malo masti ili ulja
sol, papar
kriška bijelog kruha ili
žemlja

Oguljeni krumpir izrežite na veće kocke i skuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Pasirajte ga i vratite u juhu. Kiselicu očistite i propirajte na zagrijanom ulju, kad omekani sitno iskošite, dodajte krumpiru i prokuhajte zajedno s mlijekom. Posolite, popaprite i prije posluživanja umiješajte vrhnje. Kruh ili žemlje izrežite na kockice, propržite na masti i poslužite na posebnom tanjuriću, kako bi si svatko uzeo po želji. Kiselicu možete zamijeniti mladim koprivama koje treba prokuhati u posoljenoj vodi, ocijediti, iskosati i dodati u juhu. Juhi također možete dodati i jaje umiješano u vrhnje.

Juha od krumpira s tjesteninom i slaninom

15 dag kratke tjestenine
5 dag slanine
3 dag maslaca
2 krumpira
glavica luka
1,5 l juhe
sol, papar

Fino nasjeckani luk stavite u posudu zajedno s maslacem i slaninom izrezanom na kockice. Malo popržite i dodajte juhu, kad zakipi dodajte tjesteninu i krumpir narezan na tanke ploškice, posolite i popaprite. Kuhajte na umjerenoj vatri (ako se juha zgusne dodajte vode) i ostavite nekoliko minuta da odstoji prije nego što je poslužite.

Praška juha

75 dag krumpira
15 dag dimljenog mesa
6 dag maslaca i
4 dag brašna (za zapršku)
2,5 dl mlijeka
sol, papar

Pristavite meso u što manje vode. Krumpir ogulite, operite i narežite na četiri dijela, stavite u provrelu slanu vodu. Kad se skuha protisnite ga. Napravite zapršku od maslaca i brašna, zalijte mlijekom i obarkom u kojem se kuhalo meso. Umiješajte kašicu od pirea i dobro prokuhajte. Po potrebi dolijte vode u kojoj se kuhao krumpir. Umiješajte nasjeckano meso, dosolite i popaprite po ukusu.

Variva

Varivo od krumpira

krumpir
mirodije
začin
kiselo vrhnje
ocat
češnjak
mast ili maslac
brašno
luk

Krumpir ogulite, operite, izrežite na sasvim male kockice i skuhajte. Skuhani krumpir posolite, dodajte lovor i režnjić isjeckanog češnjaka. Pripremite zapršku od masti ili maslaca, malo brašna i malo fino isjeckanog luka. Zapršku razrijedite vodom, prokuhajte i dodajte krumpiru. Začinite paprom, žlicom octa, dvjema žlicama kiselog vrhnja i prokuhajte.

Kiselo varivo od krumpira

75 dag krumpira
4 dag masti ili ulja
3 dag brašna
1 mala glavica luka
0,5 l vode ili tekućine od
kuhanog povrća
sol, papar
kiml, list lovora
3 žlice octa
0,5 dl kiselog vrhnja

Krumpir ogulite, izrežite na kocke ili kolutiće. Na zagrijanoj masti popržite isjeckani luk, dodajte brašno, popržite da porumeni, dolijte malo hladne vode, zatim malo tople ili juhe. Prokuhajte, dodajte izrezani krumpir, lovor, i kuhajte na umjerenoj vatri da omekša. Kad je krumpir omekšao, dodajte ocat, popaprite i neposredno prije posluživanja pospite isjeckanim peršinom. Poslužite uz jaja na oko, naglo pečena jetrica i dr.

Varivo od krumpira s peršinom

75 dag krumpira
4 dag masti
2 dag brašna
1 mala glavica luka
oko 0,5 l mlijeka
sol
vezica isjeckanog peršina
1 dl kiselog vrhnja

Krumpir ogulite i izrežite na deblje kolutiće. Na zagrijanoj masti popirjajte isjeckani luk, dodajte brašno, propržite, dolijte malo hladne vode, zatim mlijeko. Prokuhajte, uspite krumpir, posolite (po želji dodajte malo mušaktnog oraščića) i kuhajte na umjerenoj vatri. Gotovom krumpiru obilno dodajte isjeckani peršin i vrhnje.

Poslužite uz pogačice od mljevenog mesa, pečeno meso, naglo pečene odreske, pirjano srce ili bubrege, uz razne vrste salata od svježeg povrća, mladi luk ili rotkvice.

Krumpir s mrkvom

1 kg krumpira
1 vezica mlade mrkve
1 glavica luka
sol, papar
list lovora
4 dag maslaca ili margarina

Luk iskošite, mrkvu ogulite i izrežite na manje kocke. Maslac zagrijte i popirjajte luk, dodajte mrkvu, dolijte malo vode i pirjajte poklopljeno. Krumpir ogulite, izrežite na kocke, dodajte napola pirjanoj mrkvi, dolijte još vode i poklopljeno pirjajte na laganoj vatri. Povremeno posudu protresite. Gotov krumpir možete po želji posuti iskosanim peršinom.

Poslužite kao dodatak pečenom mesu, jelima od jaja ili iznutrica.

Krumpir s grahom

1 kg krumpira
30 dag graha
1 glavica luka
2 režnja češnjaka
4 ploške slanine
malo vinskog octa
sol, papar

Grah stavite u vodu i ostavite preko noći, drugi dan ga skuhaite u istoj vodi. Napola kuhanom grahu dodajte sol i papar. Pred kraj kuhanja dodajte oguljeni i na kockice izrezan krumpir. Na umjerenoj vatri kuhajte dok sve ne omekša. Slaninu izrežite na kockice, rastopite je i malo prepecite, dodajte isjeckani luk i češnjak, i pirjajte da omekša. Umiješajte u grah i krumpir, prokuhajte i začinite solju, paprom i vinskim octom.

Poslužite s jelima od jaja (jaja na oko, jaja s povrćem ili šunkom, omlet sa sirom, pohani sir) i svježom salatom (zeleni salat, maslačak/radič, rajčica, paprika...).

Mala jela ili prilozi

Renesansno predjelo

1 kg brašnjastih krumpira
50 dag dimljene šunke
4 jaja
10 dag maslaca
10 dag slatkog vrhnja
sol, papar
maslac za mazanje posude

Oprane krumpire ispecite u pećnici. Ispečene razrežite, izvadite im "meso" i protisnite. Izvažite dobiveni pire pa pripremite polovicu težine šunke. Nasjeckajte sitno šunku i pomiješajte s krumpirom. Umiješajte još umućena jaja i vrhnje. Posolite, popaprite i izmiješajte mikserom. Vatrostalnu posudu (po mogućnosti zemljanu) dobro namastite, uspite smjesu i pecite u zagrijanoj pećnici 15 minuta. Poslužite odmah u istoj posudi.

Hesenska pogača

50 dag krumpira
1 velika glavica luka
sol
1 jaje
15 dag mesnate dimljene
slanine
ulje za prženje

Ogulite krumpire, pažljivo ih operite i naribajte sirove. Oljuštite luk i naribajte ga, te pomiješajte s krumpirom. Nakon pet minuta ocijedite iz smjese tekućinu. Posolite i pomiješajte s jajetom. Namastite okrugli kalup i u njemu propržite slaninu narezanu na kockice. Polovicu odvojite, u kalup uspite krumpir, po vrhu rasporedite preostale kockice slanine. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C 15 minuta. Pogaču okrenite i pecite još 20 minuta na istoj temperaturi. Poslužite sa salatom ili, kao u Hessenu, s pekmezom od šljiva.

Mletački krumpir

0,5 kg krumpira
2 velike glavice luka
po 10 dag mesnate slanine i
prešane šunke
1 dl ulja
sol, papar

Ogulite krumpire, operite i oblikujte kuglice. Luk narežite na rezančiće. Slaninu i šunku nasjeckajte i kratko popržite na ulju. Dodajte luk i miješajući pržite da postane staklast. Umiješajte kuglice od krumpira, te miješajući pržite da se zgotove. Po potrebi dosolite, popaprite i odmah poslužite.

Krumpir s vrhnjem

mladi krumpir
vrhnje
suha slanina

Oguljeni krumpir napola skuhaite u slanoj kipućoj vodi. Ocijedite ga i stavite na vrući maslac ili mast. Ispecite do žućkaste boje. Prelijte vrhnjem i ostavite da malo prokuha. Kad krumpir počne pucati, stavite na njega tanke ploške suhe slanine i prepecite u pećnici. Poslužite za večeru uz zelenu salatu ili kao prilog pečenom mesu.

Pečeno krumpirovo tijesto

1 kg krumpira
1-2 jaja
malo soli
dvije vrhom pune žlice
zobenih pahuljica ili brašna
ulje ili mast za pečenje

Sirove krumpire naribajte, stavite na sito da se malo ocijede i pomiješajte s jajem, solju i zobenim pahuljicama ili brašnom. Cijeli postupak morate raditi brzo da krumpir ostane svijetao. Iz mase žlicom vadite dijelove, stavite na vruću mast i žlicom pritisnite da oblikujete tanke pogače. Pecite s obje strane do zlatnožute boje. Poslužite s kašom od jabuka ili s ribizlima, ili sa zelenom salatom.

Prsten od krumpira

1. način:

Vrući pire od krumpira utisnite u prstenasti oblik koji ste prethodno isprali hladnom vodom i istresite na okrugli pladanj.

2. način:

Vrućem pireu od krumpira primiješajte 3 dag maslaca, 1 do 2 žumanca i na kraju tvrdo tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu utisnite u namašćeni prstenasti oblik, prepecite u vrućoj pećnici, istresite iz oblika i u praznu sredinu po volji stavite gulaš, gljive ili riblji ragu.

Snijeg od krumpira

Kuhane slane krumpire protisnite, odmah kad ste odlili vodu, kroz prešu za krumpire, stavite na njih grudice maslaca i odmah iznesite na stol.

Pire od krumpira prepečen s kiselim kupusom

U namašćeni oblik ili u tavu stavite red za redom pire od krumpira i kuhani kiseli kupus, sitne kockice suhe slanine ili šunke, ili ploške suhih kobasica, najgornji sloj mora biti pire od krumpira. Na vrh stavite grudice maslaca i pecite, otprilike pola sata u pećnici dok se na krumpiru ne stvori zlatnožuta kora. Poslužite sa zelenom salatom.

Pire od krumpira sa svježom paprikom

1,5 kg krumpira
2 žlice maslaca
oko 0,5 l mlijeka
sol
20 dag crvenih i zelenih
paprika
lišće peršina
malo luka vlasca

Krumpir ogulite, operite, po potrebi prepolovite i skuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Paprike očistite, operite, izrežite na manje kocke i na zagrijanom maslacu popirjajte. Kad omekšaju dodajte isjeckani peršin i luk vlasac. Krumpir ocijedite, izgnječite i dodajte mu pripremljenu papriku, dolijte po potrebi malo mlijeka i sve izmiješajte. Ukrasite žlicom (išarajte) a na vrh stavite malo peršinova lista. Poslužite uz jela od jaja, sira, pirjanih iznutrica, panirani sir ili naglo pečena jetra.

Pire od krumpira sa slaninom i lukom

1,5 kg krumpira
2 žlice maslaca
0,5 l mlijeka
10 dag suhe slanine
10 dag luka
malo crvene mljevene
paprike

Slaninu izrežite na kratke tanke listiće, rastopite maslac i popržite slaninu da malo porumeni, dodajte luk. Zajedno pirjajte dok luk ne porumeni i omekša. Pripremite pire od krumpira, dodajte luku i slanini i pospite malo mljevenom crvenom paprikom. Ukrasite s nekoliko listića popržene slanine. Poslužite uz panirano povrće (karfiol, paprika, patlidžan), pirjane iznutrice ili pirjane juneće odreske.

Pire od krumpira s rajčicom

1,5 kg krumpira
4 dag maslaca
10 dag luka
25 dag rajčice
0,5 l mlijeka
sol, peršinov list

Krumpir ogulite, skuhajte i napravite pire. Maslac zagrijte, dodajte isjeckani luk i pirjajte da omekša. Rajčicu ogulite, izrežite na manje komade i dodajte luku. Zajedno pirjajte dok rajčica potpuno omekša. Posolite po ukusu, dodajte malo papra, isjeckanog peršina i na kraju pire. Sve dobro izmiješajte. Složite na poslužavnik i ukrasite kockicama svježe rajčice. Poslužite kao prilog kuhanoj govedini ili junetini, pirjanim bubrezima ili jetricama ili pak jelima od jaja.

Pire od krumpira sa suhim graškom

25 dag suhog graška
75 dag krumpira
malo mažurana
sol
4 dag maslaca
oko 3 dl mlijeka

Suhi grašak preko noći ostavite u vodi, ocijedite ga, stavite u toplu vodu i na umjerenoj vatri kuhajte (umjesto suhog graška možete koristiti svjež ili iz konzerve, ali se ne kuha dugo). Kada je napla kuhan dodajte oguljen i izrezan krumpir na kockice, i mažuran (svježi ili sušeni). Kad sve omekani, odlijte vodu, dobro sve zgnječite, dodajte maslac, mlijeko, sol i sve dobro izmiješajte. Složite na poslužavnik ukrasite zrnima graška i grančicom mažurana. Poslužite uz kuhana mesa.

Gratinirani pire od krumpira

1,5 kg krumpira
3 žlice maslaca
0,5 l mlijeka
sol, mrvice

Krumpir ogulite, izrežite na veće komade i skuhajte u posoljenoj vodi. Kad je mekan zgnječite ga, dodajte maslac i vruće mlijeko, dobro izmiješajte. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, stavite pire, pospite mrvicama i poprskajte maslacem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200-220°C da porumeni.

Gratinirani pire sa sirom i vrhnjem

1 kg krumpira
7,5 dag ribanog trapista
1 dl vrhnja
sol, papar
mlijeko
žumance
maslac

Krumpir ogulite i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite ga, izgnječite, dodajte vruće mlijeko, žumance, sol, papar. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, dodajte pire, pospite ribanim trapistom, prelijte vrhnjem i dodajte nekoliko grudica maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici na 220°C oko 20 minuta da porumeni.

Prženi krumpir sa sirom

1 kg krumpira
2 žlice maslaca
15 dag ribanog trapista
1 jaje
mrvice
mast za prženje

Krumpire operite, ogulite i skuhajte u posoljenoj vodi. Ocijedite ga i brzo izrežite na kolutove. Maslac zagrijte, dodajte mu ribani sir, stavite krumpir, pirjajte uz povremeno miješanje dok ne dobijete kompaktnu masu. Začinite po ukusu. Kad se ohladi, oblikujte loptice u veličini jaja, umočite u razmućeno jaje, zatim u mrvice i pržite na zagrijanom ulju.

Poslužite kao dodatak pečenom ili paniranom (pohanom) mesu, jelima od jaja, iznutrica, uvijek sa salatam.

Krumpir sa sardinama i jajima

1 kg krumpira
2 konzerve sardina
4-5 tvrdo kuhanih jaja
mlijeko
sok limuna
usitnjena paprika babura
mrvice
malo maslaca ili ulja

Krumpir operite, skuhajte u ljusci, ogulite i izrežite na listiće. Sardine očistite, usitnite, jaja olupite i izrežite na kolute. Vatrostalnu posudu namažite uljem i složite red krumpira. Pomiješajte usitnjene paprike, sok limuna i mlijeko. Red krumpira posolite, popaprite, prelijte preljevom i složite jaja. Naizmjenično slažite redove krumpira, sardina i jaja. Posljednji red pospite mrvicama, prelijte rastopljenim maslacem i zapecite u zagrijanoj pećnici oko 25 minuta. Poslužite uz zelenu salatu, salatu od kupusa, miješanu salatu i slično.

Ploške od krumpira s kravljim sirom

50 dag krumpira kuhanog
nekoliko sati prije
25 dag kravljeg sira
jaje
sol
pola glavice luka
2 žlice isjeckanog peršina
malo šunke ili ostataka mesa
narezanog na kockice
mast za pečenje

Oguljene i naribane krumpire pomiješajte sa svim drugim dodacima i od tijesta oblikujte male ploške. Uvaljajte ih u jaje i mrvicu, i ispecite na vrućoj masti. Poslužite kao prilog uz varivo.

Krumpir s trapistom i šunkom

1 kg krumpira
malo kimla
30 dag trapista
15 dag šunke (u tankim listovima)
12 dag luka (oko 3 glavice)
25 dag kiselih krastavaca
20 dag kiselih paprika
za preljev:
1 čaša kiselog vrhnja
2 žumanca
sol, papar
mast ili maslac za mazanje

Krumpir pristavite kuhati u hladnu vodu s malo kimla. Kad omekani ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolutove. Sir i šunku izrežite na listiće. Luk iskošite. Krastavce i paprike ocijedite i izrežite na rezance. Vrhnje, žumanca, sol i papar dobro izmiješajte. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, složite red krumpira, zatim naizmjenice slažite sir, šunku, luk, paprike, krastavce i opet krumpir. Posljednji red mora biti sir. Sve prelijte vrhnjem, dodajte nekoliko grudica maslaca i pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C.

Poslužite uz gustu juhu i zelenu salatu ili salatu od svježeg kupusa.

Valjušci od krumpira

1 kg krumpira skuhanog
nekoliko sati prije
priređivanja jela
1-2 jaja
sol
oko 7 dag brašna
mast za pečenje u
vatrostalnoj posudi
malo vrhnja
jaje
nekoliko grudica maslaca

Krumpire ogulite, protisnite kroz tijesak ili ih naribajte. Zamijesite ih sa soli i toliko brašna da dobijete elastično tijesto. Oblikujte male valjuške, kuhajte ih otprilike 10 minuta u vrućoj posoljenoj vodi, odmah ih izvadite i stavite na dasku da se ohlade. Pecite ih u vrućoj masti dok ne požute ili ih stavite u tavu, prelijte jajem razmućenim u malo vrhnja, pospite grudicama maslaca i pecite u pećnici dok ne požute.

Valjušci od krumpira s incunima

1 kg valjušaka
4 hrenovke
4-5 fileta slanah incuna
3 žlice ulja
režanj češnjaka
sol

U posudi od pečene gline ispržite na ulju očišćeni češnjak, izvadite ga, dodajte incune i zdrobite ih vilicom, dodajte hrenovke narezane na kolutiće i pecite (oko 10 minuta). Skuhane valjuške (njoke) prelijte napravljenim umakom.

Valjušci od krumpira s ribom

75 dag krumpira
malo maslaca
mlijeka po potrebi
1 konzerva riba (najbolje tuna, sardina i sl.)
2 žlice brašna
zelena salata
limun
sol, papar
ulje ili mast za prženje
1 bjelance
mrvice
lišće peršina

Krumpire ogulite, operite i skuhaite u posoljenoj vodi. Ocijedite i pripremite čvrsti pire. Ribu ocijedite od ulja, vilicom usitnite, nakapajte sokom limuna, dodajte pire, začinite solju i paprom, dobro izmiješajte i ostavite da odstoji. Bjelance umutite (ne kao snijeg). Oblikujte štapiće, umočite ih u bjelance, zatim u mrvice i ispržite u zagrijanom ulju. Pržene ocijedite, složite na listove zelene salate, ukasite lišćem peršina i kriškama limuna. Poslužite sa zelenom salatom, miješanom salatnom, ili uz pirjano povrće (grašak, pire od špinata ili blitve).

Pržene loptice od krumpira

1 kg krumpira
2 jaja
12 dag mekanog sira
2 žlice maslaca
sol

Krumpir skuhaite u ljusci, u posoljenoj vodi. Ocijedite ga, ogulite, izgnječite, dodajte jaja, sir i posolite. Oblikujte male loptice i ispržite na zagrijanom ulju ili masti. Poslužite uz pirjana mesna jela ili uz jela od divljači.

Loptice od krumpira i šunke

75 dag pirea od krumpira
1/2 šalice isjeckanog peršina
1 manji luk
2 žlice brašna
sol, papar
15 dag kuhane šunke
1 jaje
mrvice
ulje za prženje

Priremite čvršći pire, dodajte mu isjeckanu šunku, luk, peršin, sol i papar. Sve dobro izmiješajte, oblikujte male loptice, umočite u razmućeno jaje, mrvice i pržite na zagrijanom ulju dok ne porumeni.

Pirjani krumpir s jetricama

1 glavica luka
7 dag masti ili ulja
30 dag telećih jetrica
0,5 l juhe od kosti
malo kima, list lovora
1 kg krumpira
sol, papar

Mast zagrijte, dodajte isjeckani luk i pirjajte dok ne omekša i malo porumeni, dodajte jetrica izrezane na kocke, prepecite sa svih strana. Dolijte juhe od kosti, posolite, popaprite, uspite krumpir kuhan i izrezan na kolutove. Sve polako izmiješajte i propirjajte. Poslužite uz salatu od svježeg povrća.

Krumpir nadjeven jetricama

8-10 većih krumpira
1 žlica masti
1 glavica luka
25 dag teleće ili juneće jetre
sol, papar
isjeckani peršin
2 jaja
rajčice
1 čaša kiselog vrhnja

Krumpire ogulite, operite, prerežite po širini na pola i skuhaite u posoljenoj vodi. Pazite da ne budu premekani. Ocijedite, ohladite i malom žlicom izdubite. Sredinu propasirajte. Isjeckani luk popirjajte na zagrijanoj masnoći, dodajte fino usitnjena jetrica, izmiješajte, posolite, popaprite, dodajte isjeckani peršin i 1 jaje. Nadjev dobro izmiješajte i žličicom nadjenite krumpire. Vatrostalnu posudu namažite masnoćom, složite nadjevne krumpire, između stavite polovice rajčica, podlijte vodom ili juhom od kocke do polovine krumpira. Pecite u pećnici zagrijanoj na 175°C. Pred kraj prelijte krumpire mješavinom vrhnja i jajeta, i zapecite da porumeni i da se zgusne. Poslužite uz pirjano mlado povrće (grašak, mahune, mrkva).

Drobljenac od krumpira

50 dag krumpira skuhanog
nekoliko sati prije
brašno
5 dag masti
malo luka
mast za pečenje
sol i šećer

Krumpire ogulite, naribajte na grubi ribež, rahlo izmiješajte s brašnom i ispecite na vrućoj masti na kojoj ste popržili isjeckani luk. Pri prženju često okrećite i miješajte. Na kraju posolite i poslužite sa zelenom salatou.

ili

Krumpire priredite bez luka, a kad su pečeni pošećerite ih i poslužite s kompotom.

Paštete od krumpira

50 dag kuhanog krumpira
jaje
3 dag brašna
malo soli

za nadjev:

12 dag narezanih ostataka
pečenja, šunke, ili suhih
kobasica ili gljiva
malo luka
zeleni začini
sol
jaje
malo kisela vrhnja

Od skuhanog naribanog krumpira, jaja, brašna i soli umijesite tijesto, razvaljajte ga i čašom izrežite okrugle ploške. Od navedenih dodataka (luk, zelene začine fino iskošite) izmiješajte masu za nadijevanje. Malo žumanaca sačuvajte. U sredini ploške od tijesta stavite malo mase, rubove premažite tučenim žumancem pa na premazanu plošku stavite drugu plošku i rubove oprezno stisnite jedan o drugi. Paštetice premažite ostatkom žumanaca i ispecite u namašćenju tavi u pećnici do zlatnožute boje.

Okruglice od kuhana krumpira

1 kg krumpira skuhan u
ljusci nekoliko sati ranije
malo soli
1-2 jaja
10 ili 12 dag brašna ili
krupice
pržene kocke od žemlje

Krumpire ogulite i naribajte, protisnite kroz prešu za krumpire i pomiješajte sa solju, jajetom, brašnom ili krupicom. Izradite dobro prognječeno tijesto za oblikovanje okruglica. Ruke popražite brašnom, oblikujte okruglice i u svaku stavite nekoliko kockica žemlje popržene na maslacu. Od tijesta možete napraviti i valjak s promjerom od 4 do 5 cm. Od njega izrezujete okruglice podjednake veličine. U takve okruglice ne stavljajte kockice žemlje.

U posoljenoj vodi kuhajte na tihoj vatri 15 do 20 minuta.

Umjesto poprženih žemlji u okruglice možete staviti popržene kockice suhe slanine ili ih popuniti kosanim i oštro začinjenim mesom.

Poslužite kao samostalno jelo s kiselim kupusom ili varivom po želji, ili kao prilog uz gulaš, perkelt, omlet.

Polusvilene okruglice

1 kg kuhanih krumpira
malo soli
20 dag brašna
šalica mlijeka
kockice žemlje

Oguljene krumpire skuhajte, još vruće protisnite kroz prešu, posolite i pomiješajte s brašnom, a zatim dodajte kipuće mlijeko. Od tijesta oblikujte okruglice vlažnim rukama i u svaku okruglicu stavite malo poprženih kockica žemlje. Okruglice kuhajte u slanoj vodi i ostavite da stoje u njoj (oko 15 minuta).

Rezanci od krumpira

10 krumpira
žlica maslaca
brašno
žumance
mast
mrvice

Krumpir ogulite, skuhajte ga u slanoj vodi i zgnječite na dasci. Ohlađenom umiješajte maslac i žumance, dodajte brašno i napravite glatko tijesto. Razdijelite na manje komade, rukama oblikujte rezance debele i dugačke kao prst. Kuhajte ih u ključaloj slanoj vodi oko 2 minute. Ocijedite ih, polijte hladnom vodom, ponovo ocijedite i stavite u lim, u kojem ste popržili mrvice na masti. Lagano promiješajte i malo popržite. Rezance možete staviti kratko vrijeme u dobro zagrijanu pećnicu, gdje će se bolje popržiti.

Rezance možete poslužiti i kao samostalno jelo uz meso s umakom, salatom ili kao slatko jelo s marmeladom.

Ravioli s nadjevom od krumpira

ravioli:

40 dag brašna,
4 jaja

nadjev:

50 dag krumpira (brašnastog)
30 dag zelenog lisnatog povrća
2 dag maslaca
10 dag svježeg sira
2 žumanca
4 žlice ribanog ovčjeg sira (parmezan)
muškatni oraščić
sol, papar

za preljev:

10 dag maslaca
7 dag ribanog ovčjeg sira
nekoliko listića svježe kadulje

Skuhani krumpir ogulite, zgnječite, dodajte skuhanu, ocijeđeno, isjeckano i maslacem preliveno povrće. Dodajte 2 žumanca, svježi sir, ribani sir, muškatni oraščić, prstohvat soli i papra, i sve izmiješajte. Napravite raviole, nazubljenim okruglim oblikom izrežite krugove, na sredinu svakog stavite nadjev, presavijte u trokutasti oblik spajajući krakove. Skuhajte raviole, ocijedite i po redovima začinite rastopljenim maslacem, kaduljom i ribanim ovčjim sirom.

Krafne od krumpira sa šunkom

50 dag kuhanog i pasiranog krumpira
35 dag brašna
2 dag kvasca
2,5 dl mlijeka
2 jaja
6 dag margarina
15 dag šunke
sol
mast ili ulje za prženje

Kvasac usitnite, dodajte mu malo šećera i mlijeka, i ostavite na toplom da uzade. Pomiješajte pasirani krumpir, brašno, žumanca, rastopljeni maslac ili ulje, isjeckanu šunku, posolite i na kraju dodajte kvasac. Izradite tijesto i ostavite jedan sat na toplom da uzade. Tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj dasci na debljinu prsta i čašom ili okruglim oblikom izrežite. Pržite ih na vrućem ulju ili masti dok ne porumene.

Poslužite uz salatu.

Palačinke od krumpira

30 dag kuhanog pasiranog
krumpira
20 dag oštrog brašna
0,5 l mlijeka
malo soli
2 jaja
nekoliko žlica ribanog sira

Žumanca i brašno izmiješajte, dodajte polako oko 2 dl mlijeka i sol. Sve dobro izmiješajte, dodajte pasirani krumpir, preostalo mlijeko i opet dobro izmiješajte. Umotite polako pjenu od bjelanca. Zagrijte mast ili ulje, i ispecite nešto deblje palačinke. Još vruće pospite ribanim sirom.
Poslužite uz salatu od svježeg povrća.

Palačinke od sirovog krumpira

1 kg krumpira
3 žlice brašna
4-5 žlica mlijeka
1 manja glavica luka
2 jaja
sol, papar
po želji ribani sir
isjeckani vlasac ili peršin
ulje za pečenje

Krumpir ogulite, operite i osušite. Izribajte ga krupnije. Brašno i mlijeko umotite, dodajte jaja i isjeckani luk. Krumpir ocijedite, dodajte ga mlijeku, brašnu, soli, papru i sve dobro izmiješajte. Ulje dobro zagrijte, dodajte pripremljeni krumpir, žlicom poravnajte okruglu palačinku i pecite s obje strane oko 3-5 minuta. Pečene palačinke moraju biti rumene boje i hrskave. Slažite ih jednu do druge na zagrijani pladanj, a ne jednu na drugu, jer će omekšati i neće više biti dobre. Poslužite po želji s ribanim sirom ili isjeckanim vlascom ili peršinom.
Poslužite za večeru, s kajmakom ili maslacem, a na kraju kompot.

Palačinke od kuhanog krumpira

1 kg kuhanog krumpira u
ljusci
4 dag masti (ulja ili maslaca)
sol
ulje za pečenje

Krumpir ogulite i izribajte krupnije. Zagrijte ulje, dodajte krumpir, zapecite s donje strane, posolite i okrenite. Tijekom pečenja, krumpir malo stisnite i nekoliko puta okrenite. Kad je pečen mora biti lijepe zlatnožute boje. Tijekom pečenja krumpir malo prelijte mašću ili uljem.
Poslužite toplo sa sirom u kriškama, jajem na oko, sirovim svježim povrćem (rotkvice, rajčice, krastavci, mladi luk).

Slani kolač od krumpira

1 kg krumpira
2,5 dl mlijeka
3 žlice maslaca
(masti ili ulja)
sol, kiml, muškatni oraščić
2 jaja
15 dag tvrdog ribanog sira
isjeckani vlasac

Krumpire ogulite, operite i kuhajte u posoljenoj vodi. Ocijedite, propasirajte, dodajte vruće mlijeko, maslac, sol, žumanca i ribani sir. Od bjelanca napravite čvrstu pjenu i polako umiješajte krumpiru. Namažite lim, uspite smjesu i pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C. Kad je kolač pečen, malo ga ohladite i istresite na tanjur. Po želji pospite ribanim sirom i isjeckanim vlascom.
Poslužite s umakom od gljiva ili s pirjanim gljivama s jajima, salatou od svježeg povrća ili s preljevom od mljevenog mesa.

Torta od krumpira

60 dag krumpira
10 dag maslaca
20 dag suhomesnatih
proizvoda
8 dag mekanog sira
3 jaja
malo bijelog brašna
prstohvat ribanog muškarnog
orašćića
sol, papar u zrnu

Krumpire skuhaite u slanoj vodi i propasirajte, dodajte maslac (veličine oraha) i sušite smjesu na blagoj vatri miješajući drvenom kuhaćom. Krumpiru dodajte narezane suhomesnate proizvode, usitnjeni sir, muškatni orašćić, sol, papar, žumanca i na kraju snijeg od bjelanaca. Oblik za tortu premažite maslacem, posipajte brašnom, ulijte smjesu i pecite u pećnici na 180°C dok površina ne požuti.

Torta od krumpira s pršutom

1,20 kg crvenog krumpira
10 dag maslaca
10 dag pršuta
sol, papar

Ogulite krumpire, sa svih strana ih izravnaite da budu pravilna oblika i svi podjednaki. Narežite na vrlo tanke ploške. Obilno namažite oblik za torte s rubom za otvaranje promjera otprilike 18 cm. U oblik vijenca na dno poslažite ploškice tako da pokrivaju jedna drugu, zatim složite drugi red pokrivajući krumpire u suprotnom smjeru od prvog. Posolite, popaprite, stavite maslac u listićima i pršut narezan na kockice. Složite drugi red krumpira, posolite, popaprite, stavite maslac i tako redom dok ne utrošite sav materijal. Završite s maslacem narezanim na listiće. Površini prekrijte alu-folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C otprilike 40 minuta.

Košarice od krumpira

Za pripremu košarica od krumpira koristite dva cjedila od željezne žice. Ukoliko režete krumpir na ploške dobit ćete košarice, a ako režete na tanke rezance dobit ćete gnijezda.

Košaricu u obliku cvijeta napraviti ćete na sljedeći način:

- krumpir ogulite u pravilne oblike,
- ujednačite ga da dobijete valjkasti oblik,
- preko ribeža narežite ga na vrlo tanke ploške,
- prvu plošku krumpira stavite na dno većeg sita, zatim poslažite ostale ploškice uokolo po stijenkama sita kao da slažete cvijet,
- potpuno pokrijte sito i stavite na cvijet manje sito i pritisnite njime krumpire da ostanu u obliku u kojem ste ih slagali,
- dva sita čvrsto stisnite (ili zatvorite pomičnim prstenom, od dna prema gore, ako ga imaju),
- spustite sito u dobro ugrijano ulje i kad dobiju zlatnožutu boju, izvadite sito, ocijedite ulje, otvorite i vrlo nježno izvadite košarice.

Ovako postupite dok ne utrošite sav materijal ili ne napravite željeni broj košarica. Nadjenite željenim nadjevom, kao miješanim povrćem (grašak, mrkva, grah, nasjeckani vrganji...) i prelijte maslacem.

Krumpir na žaru

Nadjeveni krumpir

8-10 većih krumpira
2 žlice maslaca
kečap

Krumpire operite, ostavite u ljusci, prepolovite, osušite i oprezno izdubite svaku polovicu. Maslac umutite, dodajte mu kečap (dva dijela maslaca jedan dio kečapa), mješavinom nadjenite krumpir. Polovice spojite čačkalicom da zadrži prvotni oblik. Stavite na dobro zagrijani roštilj i pecite ga oko 30 minuta, okrećući da se ispeče sa svih strana.

Roštiljani krumpir

8-10 većih krumpira
ulje
sol

Krumpire ogulite i izrežite po dužini na kriške. Pripremite posoljenu vrelu vodu, stavite u nju krumpire i blanširajte 4 minute. Izvadite ih, ocijedite i osušite. Premažite uljem i na blagoj vatri ispecite.

Krumpir na način drvosječe

8-10 većih krumpira
12 dag maslaca
(masti ili ulja)
1 manja glavica luka
sol, papar
12 dag trapista
mljevena crvena paprika
10 dag suhe slanine izrezane
na kočke

Krumpir ogulite, izrežite na polovine, premažite uljem i pecite na roštilju oko 10-15 minuta. Skinite ih s roštilja, malo ohladite i žličicom izdubite. Meso krumpira pomiješajte s isjeckanim lukom, slaninom, posolite i popaprite. Nadjevom nadjenite krumpire, na svaki stavite komadić sira, pospite mljevenom crvenom paprikom i ispecite na roštilju još oko 10-15 minuta. Poslužite uz zelenu salatu, salatu od jaja, ili svježe povrće, i na kraju s napitkom po želji.

Glavna jela

Bretonska gnijezda

1 omot pahuljica od
krumpira za pire
odgovarajuća količina
mlijeka i maslaca
sol
4 žlice brašna
1 jaje
2 žlice ljute gorušice (senfa)
4 para hrenovki

Prema uputama na omotu pripremite pire od krumpira. Umiješajte jaje i brašno, pa oblikujte dugoljaste pogačice i u njih utisnite hrenovke (veće prepolovite). Pogačice obilato namažite senfom, poslažite na namašćeni lim pa pecite 5-10 minuta u dobro zagrijanoj pećnici, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Odmah poslužite s nekom salatam.

Talijanski paprikaš

6 korabica
2 glavice luka
režanj češnjaka
žlica brašna
2 žlice soka od rajčice
8 krumpira
sol, papar
ulje, mrkva, peršin

Na ulju propržite oguljene i na kockice izrezane korabice, dodajte oguljen i izrezan krumpir, isjeckan luk i češnjak i pobrašnite. Kad povrće porumeni dodajte izrezanu mrkvu, podlijte mlakom vodom da sve pokrije, dodajte sok od rajčice i kuhajte na umjerenj temperaturi. Kad povrće omekša, posolite i popaprite, i pospite isjeckanim peršinom.

Normandijski složenac od krumpira i poriluka

1 kg krumpira
1 kg poriluka
maslac za mazanje
sol, papar
2 žlice nasjeckanog peršina
juhe
2 dl vrhnja
10 dag naribanog sira grojera

Odrežite poriluku zeleni dio (iskoriste za varivo ili juhu), bijeli dio prorežite po duljini, operite i nasjeckajte. Krumpire ogulite, operite i narežite na što tanje ploškice. Namastite vatrostalnu posudu i slažite redove krumpira, a na svaki red stavite sloj poriluka, posolite, popaprite i pospite peršinom. Na vrhu neka budu krumpiri. Zalijte juhom i po vrhu stavite komadiće maslaca. Najprije pecite na ploči štednjaka, a kad provri pecite u pećnici oko 45 minuta na 220-230°C. Pomiješajte vrhnje sa sirom, prelijte preko složenca i zapecite još oko 15-20 minuta u pećnici.

Gulaš od krumpira

krumpir
mast
luk
paprika (crvena mljevena)
peršin
gljive

Oguljeni krumpir izrežite na kocke. Na zagrijanoj masti popržite isjeckani luk, dodajte mu crvene mljevene paprike i krumpir. Posolite, popržite i pirjajte oko 10 minuta. Pospite krumpir isjeckanim peršinom, dolijte tople vode ili juhe od kostiju i kuhajte dok krumpir ne omekša. Primiješajte pirjane gljive, prokuhajte sve zajedno i poslužite.

Krumpir sa suhim sledom

Krumpire skuhaite u ljusci, ogulite i narežite na ploške. Tri fileta od sleđa, koja ste prethodno dobro namočili, protjerajte zajedno s fino narezanim lukom kroz stroj za mljevenje mesa, dodajte im slani krastavac narezan u kockice, malo octa i gorušice (senf). Po potrebi malo posolite, začinite s vrlo malo papra i šećera, i sve promiješajte dodavši šalicu kiselog vrhnja. Narezane kuhane krumpire stavite u zdjelu, masu sa sledevima prelijte preko njih i u vodenoj kupelji još jednom zagrijte.

Varenac (puding) od krumpira

mala glavica luka
malo peršina
4 dag maslaca ili masti
1 kg sirovih oguljenih
krumpira
malo soli
2 jaja
2 vrhom pune žlice brašna
2 šalice ribanog sira

Isjeckani luk pirjajte s isjeckanim peršinom na maslacu ili masti, dodajte kuhani krumpir koji ste protjerali kroz tijesak, sol, žumance, brašno i ribani sir. Kad se masa ohladi primiješajte tvrdi snijeg od bjelanaca i masu stavite u namašćeni oblik za varenac, tako da bude ispunjen do tri četvrtine. Varenac kuhajte otprilike sat u vodenoj kupelji. Poslužite kao prilog varivu ili mesu ili kao glavno jelo uz pikantni umak.

Varenac od krumpira s kravljim sirom

50 dag kuhanog krumpira
30 dag kravljeg sira
malo soli, muškata i papra
2-3 jaja
3 vrhom pune žlice fine
krupice
15 dag ostataka pečenje ili
šunke narezane na kockice

Krumpir skuhaite i naribajte, dodajte pasirani kravljji sir, sol, muškat i papar, žumance, krupicu, kockice mesa ili šunke, sve izmiješajte. Na kraju dodajte čvrsti snijeg od bjelanaca, lagano izmiješajte i stavite u namašćeni oblik tako da bude pun do tri četvrtine. Kuhajte otprilike jedan sat u vodenoj kupelji. Poslužite sa zelenom salatom ili pikantnim umakom.

Hrenovke u tijestu

Tijesto pripremite kao kod krumpirovih pastetice, razvaljajte ga na debljinu od jednog centimetra, izrežite pravokutnike i na svaki po duljini položite 1/4 para hrenovki ili komadić kakve druge kobasice. Tijesto ovijte oko kobasice i istisnite. Pecite u namašćenoj tavi dok ne požuti i poslužite sa zelenom salatom ili salatoma od krastavaca ili pikantnim umakom.

Pogača od krumpira

1 kg brašna
30 dag brašnog krumpira
3 dag pivskog kvasca
ulje, muškatni oraščić, sol

Krumpire skuhaite u slanoj vodi, ogulite, propasirajte, stavite na dasku, u sredini napravite udubinu, dodajte brašno, dva prstohvata soli, naribajte muškatni oraščić i dodajte kvasac razmravljen u malo mlake vode. Sve zajedno izmiješajte dodavanjem malo mlake vode. Tijesto mora biti mekano. Obilno nauljite lim, stavite tijesto, pokrijte ga ubrusom i odložite na toplo da uzade (otprilike jedan sat). Uljem premažite pogaču, stavite je u jako zagrijanu pećnicu i pecite 40-50 minuta. Poslužite mlaku.

Salate

Salata iz Alsacea

1 kg bijelog krumpira
2 dl običnog bijelog vina
1 kocka goveđeg ili pilećeg koncentrata
5 kom. mladog luka
sol, papar

za umak:

2 žlice gorušice (senfa)
1 žlica ulja od kukuruznih klica ili rafiniranog maslinovog
4 žlice vinskog octa
sol, papar

Krumpire ogulite, skuhajte na pari, izrežite na ploške i još vruće prelijte mlačnim vinom. Luk usitnite (bijeli i zeleni dio). Razmutite kocku u jednom decilitru vode i začinite solju i paprom. Senf izmiješajte sa žlicom ulja, čajnom žlicom octa, solju i paprom. Kad krumpir upije vino, dodajte topli koncentrat juhe, promiješajte i dodajte luk i mješavinu senfa. Prestanite miješati kad se svi sastojci upiju i kad salata poprimi izgled pirea. Salatu poslužite mlaku.

Salata od krumpira s celerom

Krumpir skuhajte zajedno s očišćenim gomoljem celera dok oboje ne omekšaju. Krumpir i celer ogulite dok su još topli i narežite na ploške, dodajte slani krastavac, oguljen i narezan na ploške. Sve lagano izmiješajte s umakom od šalice gustog kiselog vrhnja i jedne žlice ulja, 2 žlice soka limuna ili octa, soli i paprom.

Sastojci za salatu su još i ovi:

1. krumpir s jabukama
2. krumpiri, cikla i slani krastavci
3. krumpiri i naribani hren.

Salata od krumpira s ciklom i jajima

75 dag krumpira
1 dl ulja
0,5 dl vinskog octa
1 glavica luka
4 tvrdo kuhana jaja
15 dag svježe ili
konzervirane cikle
3-4 žlice isjeckanog peršina
sol, papar

Krumpir skuhaite u ljusci u malo posoljenoj vodi. Ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolutove. Pripremite marinadu: vinski ocat i sol izmiješajte, dodajte ulje i papar. Sve dobro umutite u gust preljev žicom za miješanje. Tvrdo kuhana jaja izrežite u kriške. Ciklu izrežite na kolutove ili krupnije izribajte. Krumpiru dodajte jaja, isjeckani luk i ciklu. Sve prelijte marinadom, polako izmiješajte i ostavite neko vrijeme da stoji. Prije posluživanja pospite isjeckanim peršinom. Ukrasite četvrtinama jaja i peršinovim listom.

Salata s krumpirom i sardinama

75 dag krumpira
1 dl vinskog octa
4 fileta sardina
4 kisela krastavca
1 glavica luka
1 žlica isjeckanog peršina
ulje, sol, papar

Oprane krumpire pristavite u hladnu malo posoljenu vodu. Kad omekša, prelijte ga hladnom vodom, ocijedite, ogulite i izrežite na kolutove. Prelijte octom, ostavite da odstoji neko vrijeme i povremeno promiješajte. Sardine izrežite u manje komade, kisele krastavce i luk izrežite na sitno, te umiješajte sve zajedno. Pouljite, dodajte peršin, a po potrebi sol i papar. Sve polako izmiješajte. Uz prepečeni domaći crni kruh s namazom od sira, paštetom ili jajima i napitkom po želji, odlična je lagana večera.

Salata od krumpira sa slaninom

1 kg krumpira
20 dag kuhane sušene
slanine
1 glavica luka
2,5 dl goveđe juhe
1 dl crvenog vina
1 svježi krastavac
sol, papar
masline za ukras

Krumpire skuhaite u ljusci u slanoj vodi. Ogulite i narežite na ploške. Slaninu narežite na kocke, popržite na jakoj vatri da se zarumeni, dodajte nasjeckani luk, prelijte juhom, podlijte vinom, posolite i popaprite. Zakipite i ostavite da se ohladi. Svježi krastavac ogulite, narežite na tanke ploške i pomiješajte s krumpirom. Promiješajte i prelijte rashlađenim umakom. Ukrasite maslinama.

Salata od krumpir-pirea

1 kg krumpira
0,5 dl ulja
2-3 žlice kiselih krastavaca
3 žlice kiselih gljiva iz
konzerve
1 glavica luka
ocat
1 žlica isjeckanog peršina ili
luka vlasca
sol, papar

Krumpir ogulite i skuhaite u posoljenoj vodi. Ocijedite ga, dobro izgnječite, dodajući mu vodu od kuhanja kako bi dobili gladak pire. U pire dodajte malo zagrijanog ulja. Kisele krastavce, gljive i luk izrežite u kockice. Pomiješajte krumpir sa svim sastojcima, dodajte papar, sol i po potrebi ocat i isjeckani peršin. Sve polako izmiješajte. Krumpir salatu oblikujte u kup i poslužite kad se ohladi. Poslužuje se kao dodatak pečenim i prženim mesnim jelima, prženoj ribi, slanim varencima od riže ili krupice, jelima sa žara ili jelima od jaja.

Salata s hrenom i jogurtom

1 kg krumpira

za marinadu:

12 dag (6 žlica) majoneze

1 čaša jogurta

sok limuna

4 žlice octa

sol, papar

malo šećera (za ublažavanje octa)

2-3 žlice ribanog svježeg

hrena

1 kiseli krastavac

1 svježa zelena paprika

10 dag sardina ili dimljene ukljeve

1 veća glavica luka

2 tvrdo kuhana jaja

malo lista peršina

Krumpir skuhaite u ljusci u slanoj vodi. Priprema marinade: pomiješajte majonezu i jogurt, dodajte sok limuna, ocat, sol, papar, malo šećera i svježe ribani hren. Krastavce i papriku izrežite na veće kocke a luk na sitnije. Sve pomiješajte u većoj zdjeli. Kuhani krumpir ocijedite, prelijte hladnom vodom, ogulite, izrežite na kolutove i dodajte pripremljenim dodacima. Sve prelijte marinadom i dodajte ribu u manjim komadićima. Oprezno izmiješajte. Tvrdo kuhana jaja izrežite na kolutove. U zdjelu za salatu složite red salate, kolutove jaja, red salate pa opet red jaja. Na vrh stavite nekoliko grančica peršina.

Salata od krumpira s majonezom

1 kg krumpira

1 limun

malo soli, papar

5 dag gorušice (senfa)

majoneza

Kuhani krumpir izrežite na ploške, posolite i popaprite. Dodajte sok od limuna i senf. Pomiješajte s majonezom. Po želji dodajte sitno izrezanu šunku, ako se ne poslužuje uz pečenje.

Slastice

Jednostavni nabujak od krumpira

50 dag krumpira
1-2 jaja
10 dag šećera
vrećica vanilin-šećera
sok od pola limuna
3 dag maslaca
5 dag badema
25 dag jabuka
mrvice

Krumpir skuhaite, ohladite, ogulite i naribajte. Pjenasto umiješajte žumanca, šećer, vanilin-šećer i sok limuna, dodajte krumpir i sve izmiješajte. Dodajte rastopljeni maslac, samljevene bademe, oguljene i narezane jabuke i na kraju čvrsti snijeg od bjelanaca. Oblik za nabujak pospite mrvicama, izlijte masu i pecite oko 45 minuta.

Jednostavni nabujak od kravljeg sira s krumpirom

2 jaja
10 dag šećera
vrećica vanilin-šećera
50 dag kravljeg sira
50 dag krumpira
3 dag maslaca
ribana kora od pola limuna

Žumanca pjenasto izmiješajte sa šećerom i vanilin-šećerom, malo pomalo dodajte pasirani kravljji sir, skuhan, ohlađeni, oguljeni i naribani krumpiri i rastopljeni maslac. Maslac ne smije biti vruć. Dodajte ribanu koru limuna i čvrsti snijeg od bjelanaca. Oprezno sve izmiješajte i stavite u namašćeni oblik za nabujak. Pecite oko 45 minuta.

Kolač s krumpirom

25 dag brašna
4 žličice praška za pecivo
12 dag krumpira
5 dag mrvica
12 dag šećera
jaje
vrećica vanilin-šećera
5 dag margarina ili
2 žlice ulja
za nadjev:
50 dag naribanih jabuka ili
25 dag marmelade

U brašno umiješajte prašak za pecivo, krumpir skuhanje, ostavite ga da odstoji nekoliko sati, naribajte i pomiješajte s brašnom i mrvicama. U sredini te mase utisnite udubinu i u nju stavite šećer, jaje, mirodije, i rastopljeni i malo ohlađeni margarin. Umjesto margarina možete staviti i ulje. Masu čvrsto izmiješajte, dodajte mješavinu brašna i krumpira i razmrvice na male grudice. Polovinu tih grudica stavite u namašćeni oblik za rasklapanje i malo ih stisnite u njemu, iznad toga rasporedite narezane zaslađene jabuke ili marmeladu i na kraju preostale grudice. Pecite otprilike 35 minuta na srednjoj temperaturi.

Prhko tijesto s krumpirom

25 dag ribanih kuhanih
krumpira
20 dag brašna
vrećica praška za puding od
vanilije
vrećica praška za pecivo
12 dag šećera
vrećica vanilin-šećera
jaje
8 dag maslaca ili margarina
5 dag narezanih badema
5 dag grožđica
malo soli
maslac ili margarin za
premazivanje
šećer u prahu za posipanje

Krumpir skuhanje, ostavite nekoliko sati da odstoji, ogulite i nastružite. Pomiješajte s mješavinom brašna, praška za puding i praška za pecivo, šećerom i vanilin-šećerom. Dodajte jaje i sve zajedno zamijesite s hladnim maslacem narezanim na komadiće, narezanim bademima, grožđicama i soli. Stavite u namašćeni lim i pri srednjoj temperaturi pecite dok ne požuti. Još vruć kolač premažite rastopljenim maslacem i gusto pospite šećerom u prahu.

Roščić od krumpirova tijesta

30 dag brašna
vrećica praška za pecivo
10 dag šećera
1 ili 2 jaja
25 dag krumpira
malo mlijeka
5 dag maslaca ili margarina
marmelada za nadjev

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i složite hrpice. Vrhove hrpica utisnite i u udubini pomiješajte šećer i razmućena jaja (malo žumanaca ostavite). Krumpir, koji ste skuhali nekoliko sati ranije, ogulite, protisnite kroz tijesak za krumpir, umiješajte s malo mlijeka, maslaca narezanog na komadiće, i napravite tijesto s hrpicama brašna. Tijesto razvaljajte na tanko, na njega stavite okrenuti veliki tanjur i uz rub režite kotačićem za rezanje tijesta. Velike okrugle ploče razrežite na četiri dijela. Četvrtine premažite na vrhu s malo razmućena žumanca, na okruglu stranu stavite marmeladu i počevši od te strane savijajte u roščiće. Premažite svaki žumancima i pecite otprilike 20 minuta na dosta jakoj temperaturi. Tijesto možete razrezati i u pravokutne dugoljaste pločice i od njih oblikovati trokute.

Slatki uštipci od krumpirova tijesta

50 dag krumpira
30 dag brašna
sol
korica limuna
2 jaja
3 dag kvasca
1 dl mlijeka
mast ili ulje za prženje
šećer u prahu, cimet

Krumpir ogulite, skuhajte, ocijedite i pasirajte. Kvasac, šećer, mlijeko i brašno izmiješajte, ostavite na toplom da uzade. Pasiranom krumpiru dodajte brašno, sol, ribanu koricu limuna i uzašli kvasac. Izradite tijesto i ostavite na toplom da uzade. Žlicom odvajate uštipke i pržite ih na zagrijanoj masnoći da porumene. Ocijedite ih ili stavite na papirnati ubrus da upiju masnoću. Uvaljajte ih u šećer pomiješan s cimetom.

Kifle od krumpira

25 dag krumpira
malo soli
30 dag brašna
vrećica praška za pecivo
10 dag šećera
vrećica vanilin-šećera
2 jaja
7,5 dag malsaca
7,5 dag mljevenih lješnjaka
(oraha ili badema)
marmelada od marelica ili
slična
1 žumance
malo mlijeka
šećer u prahu

Krumpir ogulite, operite i skuhajte u malo posoljenoj vodi. Ocijedite ga, ohladite i krupnije izribajte. Brašnu dodajte prašak za pecivo i promiješajte. U sredini brašna napravite udubljenje, dodajte šećer, vanilin-šećer, malo soli i jaja. Maslac izrežite na listiće i stavite na kraj brašna. Mljevene lješnjake i krumpir pospite po brašnu. Umijesite glatko tijesto i ostavite ga u hladnjaku, pokriveno, oko pola sata. Dasku pospite brašnom, pola tijesta razvaljajte u okrugli oblik debljine oko 1/2 cm, rasijecite na 12 komada kao tortu. Na svaki komad, na širu stranu, stavite malo marmelade i savijte prema užem kraju, na taj način ste obikovali kiflice-roščiće. Isto napravite i s drugom polovicom tijesta. Kiflice stavite na podmazani lim i premažite mješavinom žumanca i mlijeka. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C oko pola sata. Pečeno malo ohladite, širim nožem odvojite od lima, ohladite i pospite šećerom u prahu.

Poslužite uz čaj, mlijeko ili mliječne napitke, kao laganu večeru.

Savijača od krumpirova tijesta

Jednostavnu savijaču priredite od krumpirova tijesta kao za valjuške. Tijesto razvaljajte u pravokutnik debeo pola centimetra, premažite maslacem, pospite nadjevom od voća. Tijesto zavijte u svitak i stavite u tavu s malo mlijeka i rastopljene masti. Pecite otprilike 35 minuta u zagrijanoj pećnici na umjerenj temperaturi dok tijesto ne požuti. Dok se peče, neprekidno polijevajte vrućim mlijekom. Pečenu savijaču pospite šećerom.

Torta od krumpirova brašna

25 dag maslaca ili margarina
6 jaja
20 dag šećera
vrećica vanilin-šećera
naribana korica jednog
limuna
15 dag brašna
35 dag krumpirovog brašna
2 žlice praška za pecivo

Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni, malo-pomalo dodajte žumanca, šećer i začine. Brašno, prašak za pecivo i krumpirovo brašno miješajte najmanje pola sata i spojite s prije napravljenom mješavinom maslaca. Na kraju umiješajte lagano čvrsto tučeni snijeg od bjelanaca. Tijesto stavite u namašćeni oblik za rasklapanje koji ste iznutra obložili namašćenim pergament papirom. Pecite 45 minuta u pećnici na slaboj vatri.

Jednostavna torta od krumpira

1 kg krumpira
2 žumanca
25 dag šećera
malo soli
vrhom puna žlica brašna
žlica praška za pecivo
sok i kora jednog limuna
oko 1 dl mlijeka ili vrhnja
3 bjelanca
limunova ocaklina
kandirano voće ili polovice oraha

Krumpire kuhajte u ljusci, ostavite da odstoje nekoliko sati, ogulite ih i fino naribajte. Žumanca i šećer miješajte dok se ne zgusnu i ne zapjene, malo-pomalo dodajte im sol, brašno, prašak za pecivo, sok i koru limuna, mlijeko ili vrhnje i na kraju čvrsti snijeg od bjelanaca. Masu stavite u namašćeni oblik za rasklapanje obložen namašćenim pergament papirom. Pecite 45 minuta na ne prejakoj vatri. Ohlađenu tortu premažite limunovom ocaklinom i ukasite kandiranim voćem ili polovinama oraha.

Torta od krumpira

25 dag krumpira
5 dag suhog grožđa
rum ili vinjak
6 jaja
15 dag šećera
malo soli
korica limuna
10 dag mljevenih oraha
ili badema
5 dag želea od limuna
šećer u prahu za posipanje
mrvice

Krumpir skuhaite u ljusci, ocijedite, ogulite i ostavite hladiti. Suho grožđe očistite od peteljki, operite, ocijedite, prelijte rumom i ostavite poklopljeno jedan sat. Hladan krumpir izribajte. Žumanca, šećer i malo soli pjenasto umutite, postepeno dodajte ribanu koricu limuna, bademe ili orahe, usitnjen žele od limuna, krumpir i suho grožđe. Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg i polako umiješajte u masu. Oblik za tortu dobro namažite uljem ili maslacem, pospite mrvicama, dodajte tijesto, izravnajte površinu i pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C oko jedan sat. Pečenu tortu oprezno izvadite, stavite na podložak i ohladite. Pospite šećerom u prahu preko papira koji ste izrezali (oblikovali) ornamentima. Torta će imati lijepi šareni ukras.

Poslužite uz čaj ili kavu za poslijepodnevni domjenak.

Čokoladna torta od krumpira

1 duboki tanjur pirea od
krumpira (neposoljenog)
30 dag šećera
4 jaja
15 dag maslaca
30 dag samljevenih oraha
25 dag vrhnja
22 dag brašna
1 žličica samljevenog cimeta
2 vanilin-šećera
1 prašak za pecivo
malo naribane narančine
kore

za ocaklinu:

10 dag čokolade za kuhanje
20 dag šećera u prahu
2-3 kapi ulja
rum

Miješajte maslac sa šećerom da dobijete glatku svijetlu smjesu, pa u nju umiješajte jedno po jedno žumance. Nakon toga umiješajte sve ostale sastojke i na poslijetku snijeg od bjelanaca. Uspite tijesto u namašćen i pobrašnjen okrugli kalup promjera 25-30 cm. Stavite u zagrijanu pećnicu na 175°C i pecite otprilike sat i pol. Ispečenu i ohlađenu tortu malo navlažite razvodnjenim rumom. Za ocaklinu otopite (miješajući) na pari šećer i čokoladu s nekoliko kapi vode. U sasvim glatku smjesu umiješajte 2-3 kapi finog ulja i prelijte preko torte.