

Картофель рёшти



Potato Rösti

Сегодня у нас – традиционное швейцарское блюдо. Вы можете встретить и другое русское написание – рёсти. В оригинале пишется как Rösti. Блюдо очень простое и состоит только из картофеля и сливочного масла. По вкусу чем-то напоминает наши драники, но все же отличается от них. Картофель рёшти – блюдо жирное и калорийное. Оно традиционно готовится с довольно большим количеством масла – сливочного или растительного.

Такой картофель можно подавать и как отдельное блюдо – например, на завтрак со сметаной, молоком или жареными яйцами – и как гарнир.

#пища #картофель #швейцария #food #potatoes #switzerland

Ингредиенты на 6 порций:

1 кг картофеля

120 г сливочного масла

соль по вкусу



Картофель нарезаем на крупные куски (на 4-6 частей каждую картофелину). Кладем в кастрюлю.

Заливаем кипятком, ставим на огонь и варим до полуготовности, 5-6 минут после закипания. Сливаем воду и даем картофелю остыть до такой степени, чтобы его можно было брать руками.

Пока остывает картофель, растапливаем половину сливочного масла.



Картофель трем на крупную терку.



В сковороде или сотейнике (у меня 28 см диаметр) разогреваем на среднем огне 1 ст.л. растительного масла. Вкладываем натертый картофель в три слоя, каждый подсаливаем по вкусу и поливаем сливочным маслом. Сверху по периметру раскладываем нарезанное на кусочки оставшееся сливочное масло.



Жарим на среднем огне до румяной корочки снизу, около 5-6 минут. Затем переворачиваем и жарим с другой стороны еще 5-6 минут.

Готовому картофелю даем постоять в сковороде 5-7 минут, затем перекладываем на блюдо, нарезаем и подаем.



Приятного аппетита!

[Источник](#)