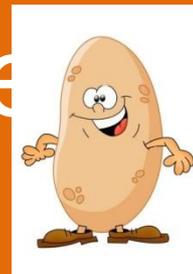


Вкусные картофельные драники с чесноком

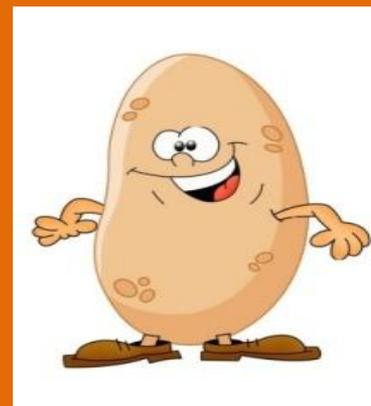


Для начала попробуем ответить на вопрос: Что такое **драники** и почему их так называли? А слово это берется от слова «драть» (натирать на терке). Поэтому их еще называют «Деруны». Вот так все просто. Само блюдо — это картофельные блины или оладьи. Что так же понятно.



Ингредиенты:

- Картофель – 1 кг.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 2-3 зубчика
- Яйцо – 1шт.
- Мука – 2 ст. ложки
- Масло подсолнечное – для жарки
- Соль – по вкусу
- Специи – по вкусу



Очищаем картофель от кожуры, промываем под проточной водой, немного обсушим. Натираем на средней, крупной или мелкой терке (это на ваше усмотрение)



Сразу же к нему в тару, натираем очищенный от шелухи лук.



Чеснок очищаем от кожуры и пропускаем через пресс, сразу же вбиваем яйцо. Все тщательно перемешиваем.



Добавляем соль, и любые специи на ваше усмотрение по вкусу, всыпаем 2 ст. ложки муки, хорошо вымешиваем.



Наша масса готова к жарке. Включаем плиту, ставим сковороду, на ней разогреваем подсолнечное масло. На разогретую сковороду выкладываем драники небольшими порциями, немного прижимая к поверхности сковороды.



Как только наши картофельные оладушки по бокам подрумянились начинаем переворачивать.



Прожариваем с двух сторон,
выкладываем на тарелку и подаем к столу
с чесночным соусом.



Совет: Пока драники жарятся, вы можете приготовить чесночный соус из сметаны, укропа и чеснока. Чеснок пропускаем через пресс, укроп нарезаем мелко, все ингредиенты смешиваем в одной тарелке заправив сметаной, подсолим по вкусу, все тщательно перемешиваем.



