



«БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ»

Драники

ПЕРВЫЙ ЭТАП

КАРТОФЕЛЬ НЕОБХОДИМО В СЫРОМ ВИДЕ ОЧИСТИТЬ ОТ КОЖУРЫ, ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТЬ И НАТЕРЕТЬ НА МЕЛКОЙ ТЕРКЕ. АНАЛОГИЧНО НУЖНО ИЗМЕЛЬЧИТЬ РЕПЧАТЫЙ ЛУК И ДОБАВИТЬ ЕГО К КАРТОФЕЛЮ.



ВТОРОЙ ЭТАП

В луково-картофельную смесь для связки добавляется сырое яйцо, а также специи по вкусу (в основном, черный молотый перец и соль), молоко и мука. Тесто для драников тщательно замешивается до однородности.



ТРЕТИЙ ЭТАП

Сковорода с раскаленным маслом уже ожидает драников, поэтому с этого момента начинается сам процесс жарки. Тесто для драников нужно аккуратно, при помощи столовой ложки, выкладывать на сковородку в виде блинчиков. Размер данников зависит от предпочтений хозяйки.



ЧЕТВЕРТЫЙ ТАП

Обжариваются драники на среднем огне с двух сторон до появления красивой румяной корочки, после чего сковорода накрывается крышкой, а блинчики прожариваются еще приблизительно три минуты на маленьком огне.



ИНГРЕДИЕНТЫ

КАРТОФЕЛЬ	5 ШТУК
Лук	½ ШТУКИ
Куриное яйцо	1 ШТУКА
Пшеничная мука	2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ
Молотый черный перец	ПО ВКУСУ
Соль	ПО ВКУСУ
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	ПО ВКУСУ

