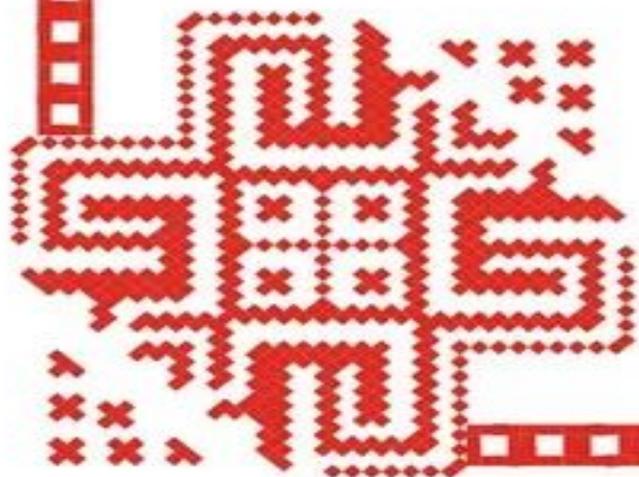
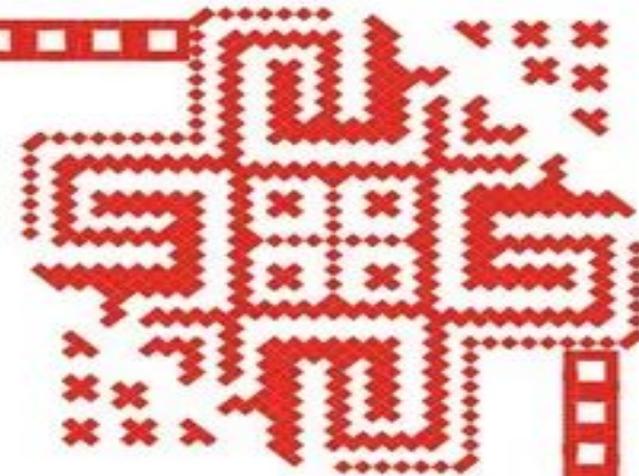
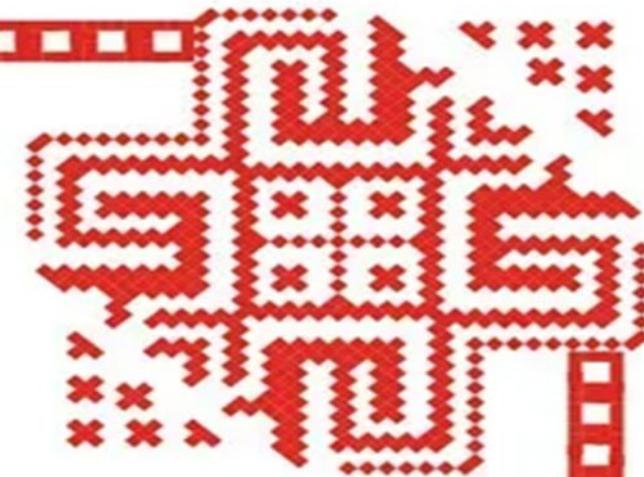


БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

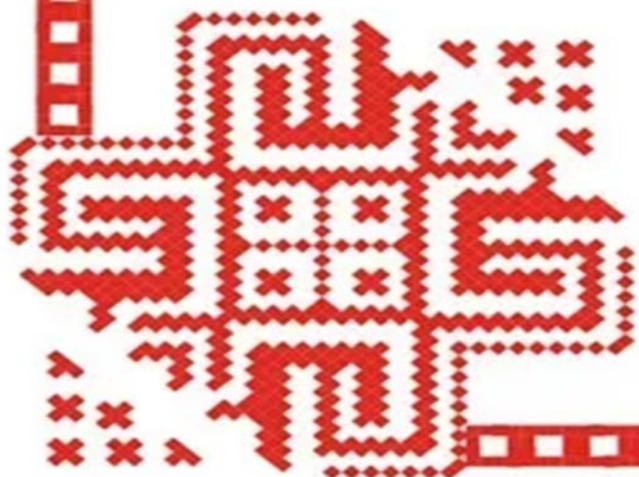


**БЕЛОРУССКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО
ДРАНИКИ С МАЧАНКОЙ « ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»**



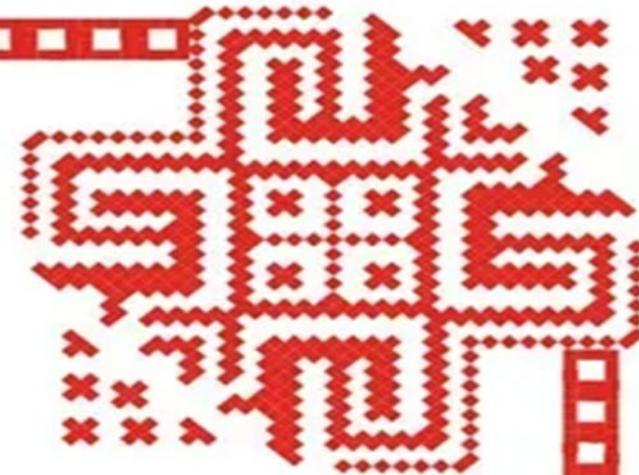


ПОЖАЛУЙ, КАЖДЫЙ, КТО ХОТЬ НЕМНОГО ЗНАКОМ С БЕЛОРУССКОЙ КУХНЕЙ, СОГЛАСИТСЯ, ЧТО ЕЕ ПРОСТО НЕВОЗМОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ БЕЗ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ! ЕГО ЗДЕСЬ ЖАРЯТ, ТУШАТ, ЗАПЕКАЮТ, ВАРЯТ, БЛАНШИРУЮТ - А ИНОГДА И ВСЕ ВМЕСТЕ. И, КОНЕЧНО, ОДНИМ ИЗ НАИБОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫХ БЛЮД, СВОЕОБРАЗНЫМ КУЛИНАРНЫМ СИМВОЛОМ БЕЛОРУССИИ ЯВЛЯЮТСЯ ДРАНИКИ.

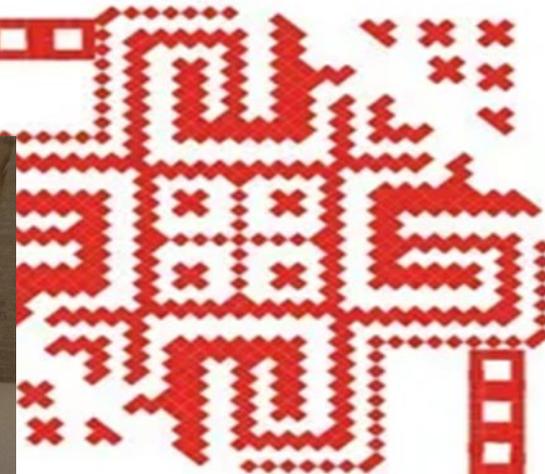




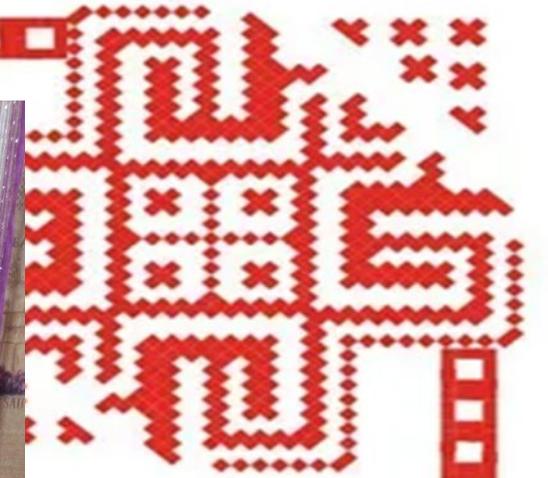
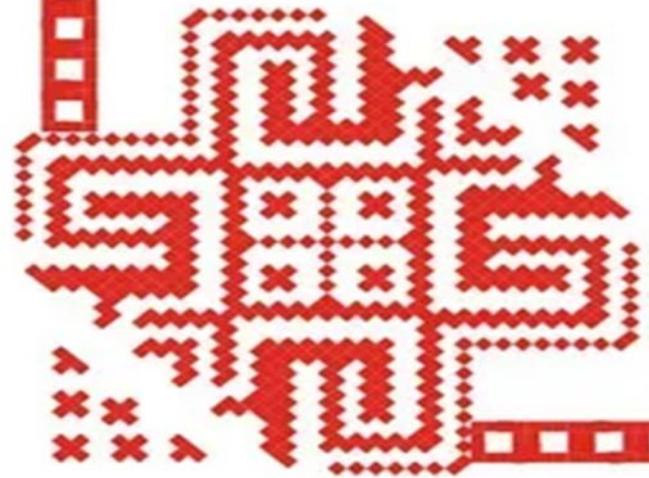
НАЗВАНИЕ "ДРАНИКИ" БЕРЕТ СВОЕ НАЧАЛО ИЗ СТАРОРУССКОГО ЯЗЫКА И ПРОИСХОДИТ ОНО ОТ СЛОВА "ДРАТЬ", ТО ЕСТЬ ТЕРЕТЬ. ВЕДЬ ИХ ГОТОВЯТ ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ, КОТОРЫЙ ЕЩЕ ДО ПОЯВЛЕНИЯ ТЁРКИ "ДРАЛИ" НА ЗАОСТРЕННОЙ ДОСКЕ. ТРАДИЦИОННО ДРАНИКИ ЕЛИ НА ЗАВТРАК, А В ДЕРЕВНЯХ СУЩЕСТВОВАЛА ИНТЕРЕСНАЯ ТРАДИЦИЯ: ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОТВЕДАТЬ ЭТО БЛЮДО, ПОЛАГАЛОСЬ ВСУХОМЯТКУ СЪЕСТЬ КОРОЧКУ ЧЕРНОГО ХЛЕБА. ПРИГОТОВИТЬ "ПРАВИЛЬНЫЕ" БЕЛОРУССКИЕ ДРАНИКИ СОВСЕМ НЕСЛОЖНО, ВАЖНО ТОЛЬКО ПОМНИТЬ, ЧТО КАРТОФЕЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОСОБЕННЫМ – ВЫРАЩЕННЫМ НА БЛАГОДАТНОЙ ЗЕМЛЕ БЕЛОРУССИИ.



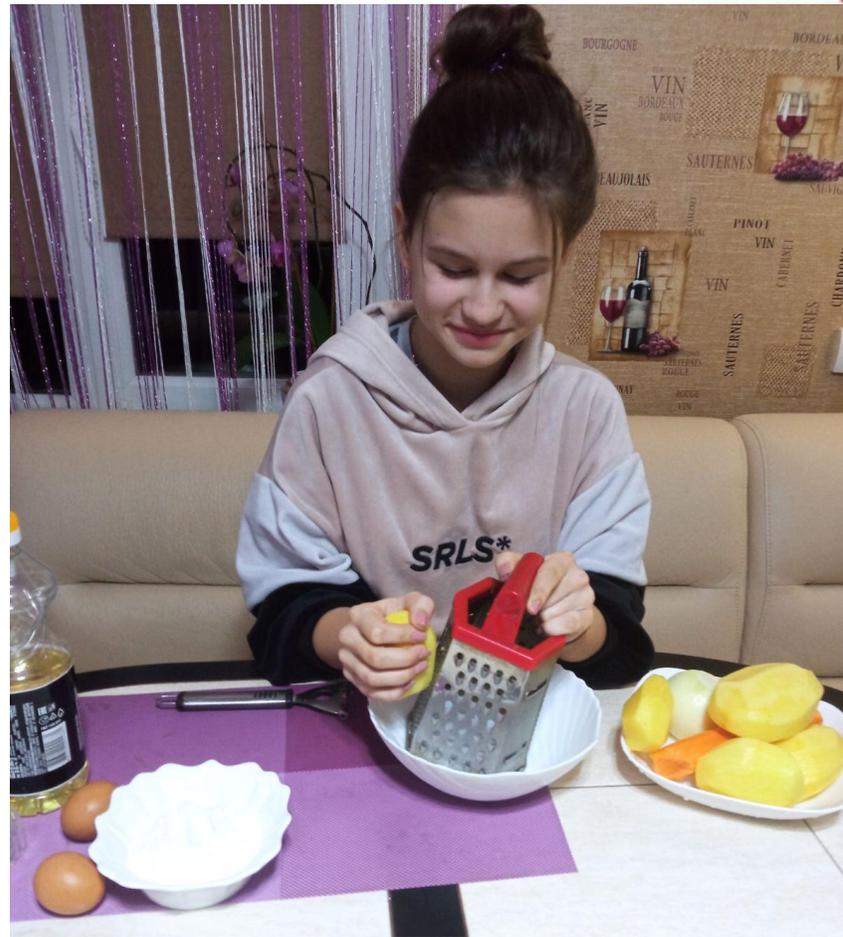
**ВОЗЬМЕМ:
6 КАРТОФЕЛИН;
1 МОРКОВЬ
2 ЯЙЦА
1 ЛУКОВИЦУ
СОЛЬ; ПЕРЕЦ
2 СТ. ЛОЖКИ МУКИ
МАСЛО ДЛЯ ЖАРКИ**



ЧИСТИМ ОВОЩИ



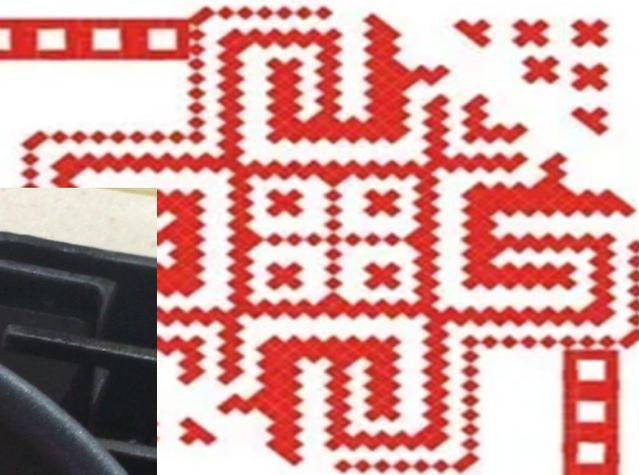
ТРЁМ ВСЁ НА МЕЛКОЙ ТЁРКЕ



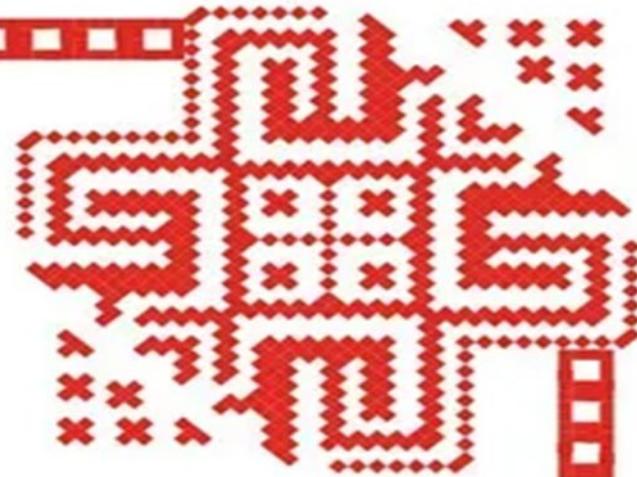
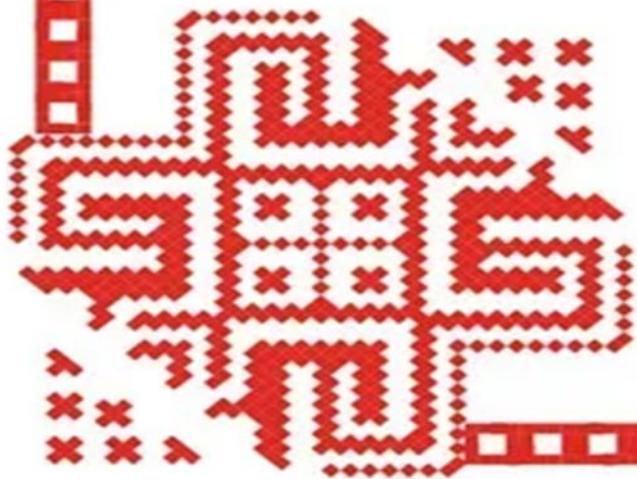
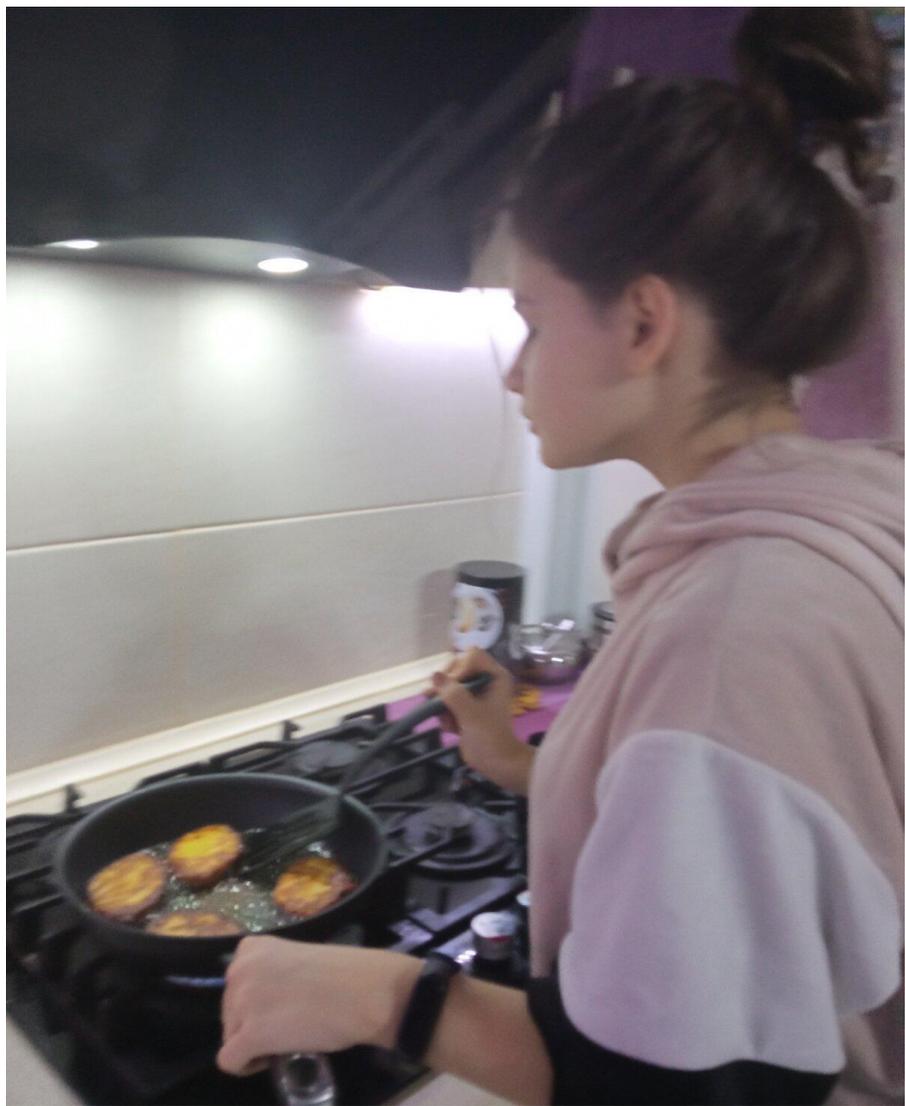
ДОБАВЛЯЕМ ВСЁ
НЕОБХОДИМОЕ В
ОСНОВНОЕ БЛЮДО



**ЖАРИМ ДО РУМЯНОЙ
КОРОЧКИ НА
РАЗОГРЕТОМ МАСЛЕ**



**ПОЛУЧАЕТСЯ
НЕПЛОХО!**





СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРАНИКИ ИМЕЮТ НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС И АРОМАТ, ПОЭТОМУ ТАК ВАЖНО УПОТРЕБИТЬ ИХ ДО ТОГО, КАК ОНИ ОСТЫНУТ, ИНАЧЕ СВОИ КУЛИНАРНЫЕ СВОЙСТВА ДРАНИКИ ПОТЕРЯЮТ, А ПРИ ПОВТОРНОМ РАЗОГРЕВЕ БЛЮДО НЕ ПОЛУЧИТСЯ ТАКИМ, КАК В ПЕРВЫЙ РАЗ. НУ А ПОДАВАТЬ ИХ ПРИНЯТО С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ, УЗДОРом (ТОПЛЕННЫМ СВИНЫМ САЛОМ), ШКВАРКАМИ (НЕБОЛЬШИМИ, СИЛЬНО ЗАЖАРЕННЫМИ КУСОЧКАМИ САЛА) ИЛИ ПРОТЕРТЫМИ ЯГОДАМИ (ОСОБЕННО ХОРОША КЛЮКВА).

МЫ ПОДАДИМ К ДРАНИКАМ И ТРАДИЦИОННУЮ БЕЛОРУССКУЮ МАЧАНКУ



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАЧАНКИ « ПО- ДЕРЕВЕНСКИ»

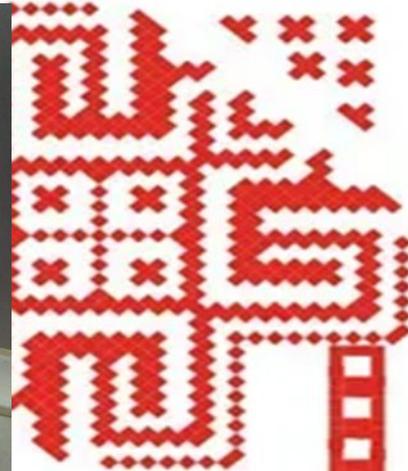
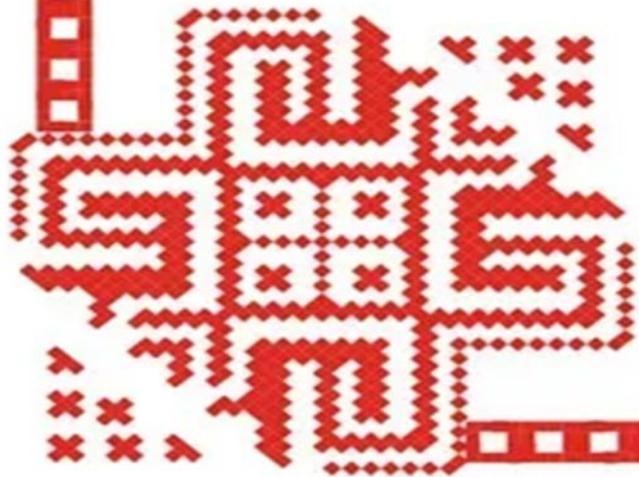
- КОЛБАСА - 200 Г;
- ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ - 1 ШТ.;
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 1-2 ШТ.;
- САЛО (СВИНОЕ, СВЕЖЕЕ) – 200 Г;
- СВИНИНА – 200 Г;
- МАЙОРАН - ПО ВКУСУ;
- МОЛОКО - 300-350 МЛ;
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, СОЛЬ - ПО ВКУСУ;
- МУКА - 3 СТ. ЛОЖКИ.



**САЛО И СВИНИНУ НАРЕЗАЕМ
МЕЛКИМИ КУБИКАМИ. ДВЕ
ЛУКОВИЦЫ - ЧЕТВЕРТИНКАМИ
КОЛЕЦ. КОЛБАСУ - КРУЖКАМИ ИЛИ
ПОЛОВИНКАМИ КРУЖКОВ. НА
РАЗОГРЕТОЙ СКОВОРОДЕ ЖАРИМ
(ВЫТАПЛИВАЕМ) САЛО, ЗАТЕМ
ДОБАВЛЯЕМ СВИНИНУ**



КАК ТОЛЬКО МЯСО СЛЕГКА
ОБЖАРИТСЯ,
ДОБАВЛЯЕМ ЛУК



**КОГДА ЛУК ПРИОБРЕТЕТ
ЗОЛОТИСТЫЙ ОТТЕНОК,
ДОБАВЛЯЕМ КОЛБАСУ, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ, МАЙОРАН И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
ЖАРИМ ПАРУ МИНУТ**



РАЗВОДИМ ТРИ СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ МУКИ
МОЛОКОМ, ЗАЛИВАЕМ ПОДЖАРКУ, ЗАТЕМ
ВЫЛИВАЕМ В ГОРШОЧЕК И СТАВИМ НА 10
МИНУТ В ДУХОВКУ, НАГРЕТУЮ ДО 180
ГРАДУСОВ. ЗАТЕМ ДУХОВКУ ВЫКЛЮЧАЕМ
ОСТАВИВ ГОРШОК В ОСТЫВАЮЩЕЙ
ДУХОВКЕ НА 15 МИНУТ



ГОТОВО!

**СВОРАЧИВАЕМ ДРАНИК ПОПОЛАМ И
МАКАЕМ В МИСОЧКУ С МАЧАНКОЙ,
ЗАХВАТЫВАЯ КУСОЧКИ МЯСА.**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

