



**ГУО «КАЛАЧЕВСКИЙ УЧЕБНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ДЕТСКИЙ САД-СРЕДНЯЯ ШКОЛА ЛОГОЙСКОГО РАЙОНА»**

Конкурс «Познай Беларусь»

4 этап – «БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРАНИКОВ

Участник: Лашукевич

Екатерина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

-КАРТОФЕЛЬ

-ЛУКОВИЦА

-СОЛЬ

-ЯЙЦО

-РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

-МУКА



ШАГ № 1

ПЕРВЫМ ДЕЛОМ ОЧИЩАЕМ И НАТИРАЕМ КАРТОШКУ И ЛУКОВИЦУ НА МЕЛКОЙ ТЕРКЕ.



ШАГ № 2

ВБИВАЕМ ЯЙЦО, ДОБАВЛЯЕМ МУКУ, СОЛЬ И
СТАРАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЕМ.



ШАГ № 3

В СКОВОРОДЕ РАЗОГРЕВАЕМ ПОДСОЛНЕЧНОЕ
МАСЛО.

НЕБОЛЬШОЙ ЛОЖКОЙ ВЫКЛАДЫВАЕМ ДРАНИКИ.



ШАГ №4

ОБЖАРИВАЕМ НА СРЕДНЕМ ОГНЕ С ОБЕИХ СТОРОН.



ШАГ № 5

ГОРЯЧИЕ ДРАНИКИ ВЫКЛАДЫВАЕМ НА ТАРЕЛКУ,
ДОБАВЛЯЕМ СМЕТАНУ



ШАГ № 6

ПОДАЕМ К СТОЛУ. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА.

