



**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.

