крутую яиц

Белорусская кухня

- Рецепт холодника
- Хлебный или Свекольный квас развести кипяченой водой
- Положить нашинкованную соломкой варёную свеклу,Свежие огурцы, мелко нарубленный укроп , зелёный лук ,посолить.
- В готовый холодник добавить сметану и половинки сваренных в крутую яиц

Драники

Рецеп

- Сырой картофель натереть на терке,Добавить муку простоквашу соль и перемешать
- **Выкладывают ложкой на сильно разогретую сковороду с растительным маслом и жарить**.
- Готовые драники переложить мелко нарезанными обжаренными с репчатым луком кусочками сала и поставить на Непродолжительное время в духовку.