

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.