



Классические белорусские драники

Время приготовления 30 минут



ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции

Картофель 5 штук

Лук $\frac{1}{2}$ штуки

Куриное яйцо 1 штука

Пшеничная мука 2 столовые
ложки

Молотый черный перец по
вкусу

Соль по вкусу

Растительное масло по вкусу



Картофель необходимо в сыром виде очистить от кожуры, тщательно вымыть и натереть на мелкой терке. Для измельчения картофеля можно также воспользоваться блендером или перекрутить его через мясорубку. Аналогично нужно измельчить репчатый лук и добавить его к картофелю. В луково-картофельную смесь для связки добавляется сырое яйцо, а также специи по вкусу (в основном, черный молотый перец и соль) и мука. Тесто для драников тщательно замешивается до однородности.



Сковорода с раскаленным маслом уже ожидает драников, поэтому с этого момента начинается сам процесс жарки. Тесто для драников нужно аккуратно, при помощи столовой ложки, выкладывать на сковородку в виде блинчиков. Размер драников зависит от предпочтений хозяйки. Они могут быть большими, тогда их в дальнейшем можно будет скрутить с разнообразной начинкой, трансформируя обыкновенные драники в фаршированную вкуснотищу. Драники могут быть и совсем маленькими, тогда их будет удобно подавать на небольших тарелках, к тому же, они наверняка понравятся малышам. Обжариваются драники на среднем огне с двух сторон до появления красивой румяной корочки, после чего сковородка накрывается крышкой, а блинчики прожариваются еще приблизительно три минуты на маленьком огне.



Совет к рецепту

К драникам подают мелко нарезанную зелень, сметану, сливки, тщательно взбитые с чесноком и солью, а также томатный соус. По традиции белорусы варят медовый холодный квас и подают его к драникам.

Над блюдом работали:
Хитрик Тимофей
Дуль Виолетта
Короб Дарья
Федорашко Эвелина
Лущик Злата