



Четвертый этап республиканского
конкурса «Познай Беларусь»

Январь: «Белорусская кухня»

ДРАЊІКІ З МАЧАНКАЙ

ДРАЊІКІ

Нам спатрэбіцца: 0,5 кг абабранай бульбы, 0,5 цыбуліны, 1 яйка, мука, смятана, соль, алеі для смажання.

Прыгатаванне: 0,5 кг абабранай бульбы надраць на тарцы. Сцадзіць лішні сок. Пацерці туды ж 0,5 цыбуліны, разбіць яйка і дадаць солі. Старанна перамяшаць, дадаць муку, каб атрымалася бліннае цеста. Выпякаць бліны на алеі да атрымання залацістага колеру.

МАЧАНКА

Нам спатрэбіцца: 300г. курьнай грудзінкі, 100г. бекону, 1 цыбуліна, 2 ст.л. мукі, соль, перац на смак.

Прыгатаванне: грудзінку і бекон парэзаць кубікамі і падсмажыць, дадаць парэзаную цыбулю. На сметанковым масле падсмажыць муку да залацістага колеру і дадаць да грудзінкі. Уліць 1 шклянку вады, закрыць накрывкай і патушыць на невялікім агні 15 хвілін. Пакуль страва “даходзіць” выпякаем драўнікі.



