



Национальная кухня Беларуси развивалась не один десяток лет. В основу блюд белорусской кухни входят такие продукты, как: зелень овощи, грибы, разнообразные бобовые, злаки (основной рацион из каш), фрукты и ягоды, а так же различные специи и приправы. Ну, и, конечно же, должное внимание стоит уделить картофелю.



С XVIII столетия в питании белорусов главное место занял картофель, который стал повседневной пищей, и который по сегодняшний день пользуется популярностью на Беларуси. Так как белорусы употребляли очень много картофеля в различных блюдах, в народе их называют «Бульбяшами» (т.к. картофель в переводе с русского на белорусский «Бульба»). Насчитывается более чем 200 блюд из картофеля, поэтому-то и называют его на Беларуси вторым хлебом.



**Рецепты
моей семьи :
белорусская
кухня**

Драники

Ингредиенты	4 порции
Картофель	5 штук
Лук	½ штуки
Куриное яйцо	1 штука
Пшеничная мука	2 столовые ложки
Молотый черный перец	по вкусу
Соль	по вкусу
Растительное масло	по вкусу

Способ приготовлен ия:

Помните о
правилах
безопасного
поведения при
обращении с
ножом.



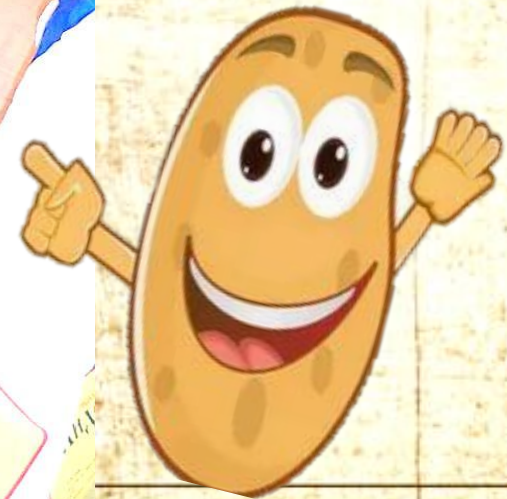
Нам необходимо
почистить картофель, лук
и хорошо все помыть.



Все измельчаем на
мелкую терку или
кухонным комбайном.



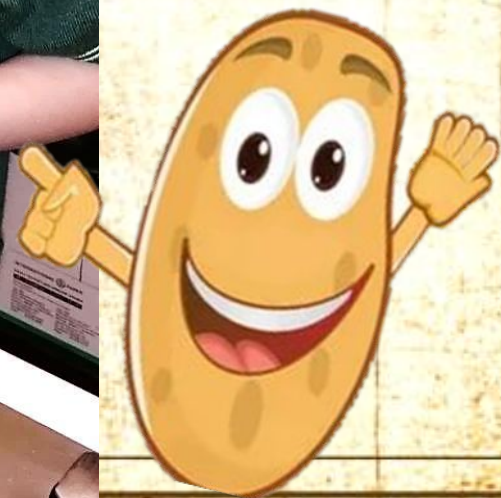
Полученную массу
выкладываем в
миску. Солим.



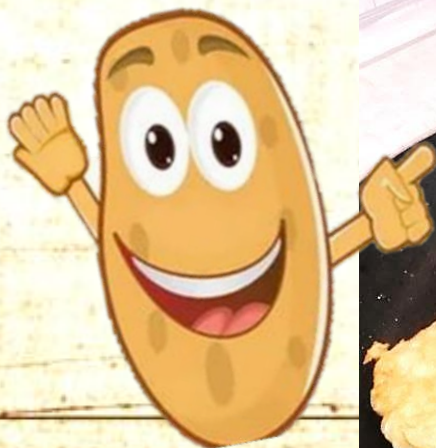


Добавляем яйцо,
муку и тщательно
перемешиваем.

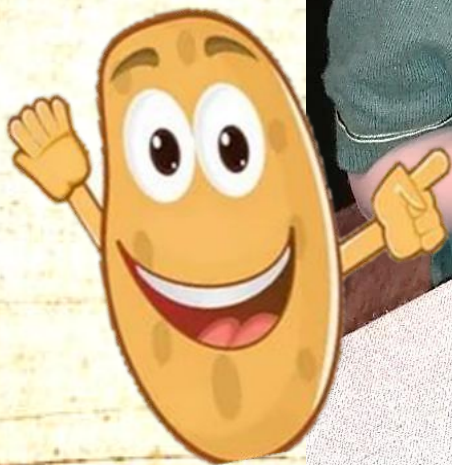
Раскладываем
тесто на горячую
сковороду)))



Жарим до румяной
корочки.
Готово.
Снимаем)))



Приятного
аппетита!



Плиско Елизавета, регистрационный номер 80,
январь

