

Познай Беларусь

«Белорусская кухня»

Михалевич Виктория

Белорусские драники

Регистрационный номер 366

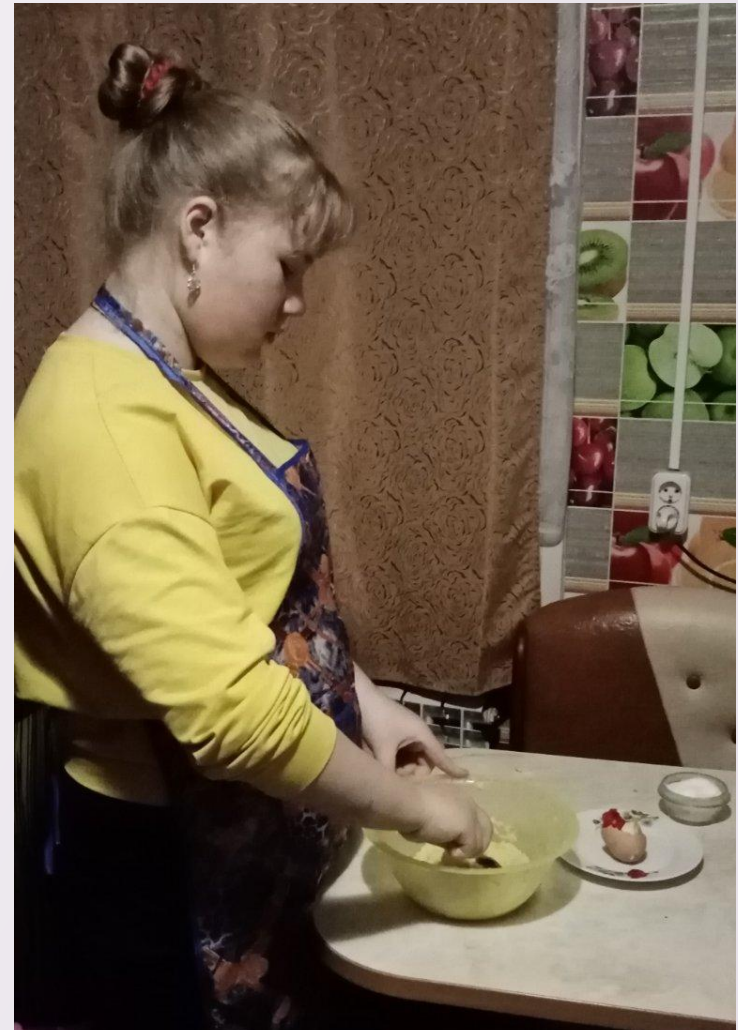
ГУО «Средняя школа №1 г.п.Шарковщина»





**Картофель чистим,
промываем и натираем на
мелкой терке.**





**Солим и хорошо
перемешиваем до
однородной консистенции.**



На сковороде разогреваем растительное масло и выкладываем картофельное тесто в виде небольших лепешек.



**Обжариваем драники
с одной стороны
примерно 2-3 минуты
до образования
румяной корочки.**



Переворачиваем на другую сторону и обжариваем еще 1-2 минуты.





**Подаем драники к столу
горячими со сметаной.**

Рецепт белорусских драников

- картофель – 12 шт.
- лук – 1 шт.
- растительное масло
- соль

Картофель очистить, промыть и натереть на мелкой терке вместе с луком (для сохранения светлого цвета). Посолить и хорошо перемешать до однородной консистенции.

На сковороде разогреть растительное масло и выкладывать картофельное тесто в виде небольших лепешек. Обжарить драники с одной стороны примерно 2-3 минуты до образования румяной корочки. Затем перевернуть на другую сторону, обжарить еще 1-2 минуты.

Подавать к столу горячими со сметаной.



**Подготовила:
педагог-организатор
Пальшина С.П.**