

Государственное учреждение образования  
«Учебно-педагогический комплекс  
Переганцевские ясли-сад - базовая школа»

«Ёжики из картошки»



*В нашей семье блюда из картошки занимают первое место в меню. Мы любим картошку в любом виде. Особенно нравится нам экспериментировать: придумывать новые вкусные и интересные блюда из картошки с разными начинками, а также давать им названия. Мы очень любим драники, нам захотелось добавить мясной начинки к ним, чтобы было вкуснее и сытнее. Так и появилось новое блюдо в семье. А название пришло само собой: тертая картошка, похожая на ёжиков. Так и стали называть «Ёжики из картошки».*



## Для приготовления картофельных ежиков на сковороде потребуются такие ингредиенты:

- мясной фарш – 400 г;
- картофель – 10-12 штук;
- яйцо – 1 шт.;
- лук – 1 шт.;
- растительное масло – 3 ст. л.;
- соль – по вкусу;
- черный молотый перец – по желанию.



# Как приготовить ежики из картошки

*1. Почистите картофель и лук, измельчите на крупной терке, отожмите массу и слейте сок.*



*2. Добавьте в полученную массу фарш, яйцо, соль и специи, перемешайте.*



3. Сформируйте ежики: возьмите в ладонь немного тертой массы, вылепите округлую приплюснутую котлету и отправьте в сковороду с разогретым растительным маслом. Таким же образом сделайте остальные порции и обжарьте их до румяности 5-7 минут. Переверните ежики и зарумяньте их с другой стороны. Огонь должен быть средним.



4. Подавайте ежики из картошки горячими, дополнив свежими овощами. Это блюдо можно хранить в холодильнике и разогревать перед употреблением.



# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

*Автор: Коновалик Виктория*

