Картофельные драники

Автор: Мухаббат
04.10.2011 03:05 - Обновлено 04.10.2011 10:41



Конечно же, прочитав мой рецепт многие скажут, что это вовсе не классические драники. Но в нашей семье мама их готовила по данному рецепту, и назывались они именно так. Я не совсем люблю классические драники, поскольку в них добавляется и яйцо, и мука. Этот вариант меня устраивает куда гораздо больше.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3-4 картофелины

соль

молотый черный перец

растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель вымыть, очистить от кожуры. Натереть на мелкой терке, добавить соль и перец по вкусу. Перемешать, оставить на несколько минут, выделившуюся жидкость слить.

Разогреть небольшое количество растительного масла на сковороде на среднем огне. Выкладывать столовой ложкой, формируя оладьи. Обжарить до румяности с обеих сторон (не пишу минуты, поскольку картофель разный и время обжаривания зависит от него).

Готовые драники выложить на бумажное полотенце, для того чтобы избавиться от лишнего масла. Подавать сразу. Я люблю со свежими овощами, также можно подать со сметаной или в качестве гарнира к мясу.

{jcomments on}