detkityumen.ru

Драники с сыром

Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- 7-10 средних картофелин
- 1-2 средних луковицы
- 1-2 яйца
- 50-100гр. сыра типа Ламбер(можно любой)
- 2-3 зубчика чеснока
- соль, перец
- 2-3 ст.л. муки
- раст. масло для жарки

Приготовление:

Картофель очистить, помыть, обсушить, натереть картофель на крупной терке, на мелкой терке сыр, натереть или мелко нарубить лук, раздавить чеснок, добавить соль, перец и яйца. Всё хорошо перемешать, добавить муку по мере надобности(чтобы не было воды), ещё раз всё хорошо перемешать.

Хорошо разогреть сковороду, добавить масло, ложкой выложить картофельную массу, убавить огонь, обжаривать уже на средем огне до золотисто-коричневого цвета. Перевернуть, через минуту накрыть крышкой, обжаривать так же до золотисто-коричневого цвета.

05.11.2014

mebel_shik

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/171/