

Мастер-класс проводит учитель технологии Антоненко Н.В.

Драники - это белорусское национальное блюдо.

И вариаций у драников несчетное множество. Хочу вам предложить свой рецепт - драники из картофеля и кабачков. Это очень вкусно, сытно и питательно. Особенно, если вы будете есть эти драники горячими со свежей сметаной. Это блюдо в полном смысле передает суть поговорки «За уши не оттянешь».

Драники обязательно нужно готовить с хорошим настроением, только тогда они получаются удачными.

На сегодняшний день, самые вкусные драники делает моя мама.

Она сама родом из Белоруссии, и поэтому, наверное, драники получаются у нее очень вкусными. А может быть потому, что их готовит моя мама...



Картофель: 4 шт.(средних размеров); кабачок: 6 шт.(средних размеров); лук репчатый -1 шт.(средних размеров); яйцо куриное -1 шт.; чеснок-4—5 зубчика; мука - 3 ст.ложки; соль, перец черный молотый - по вкусу.



Технология приготовления драников:

Ингредиенты:

Очистить кабачок, картофель, лук, чеснок.

Промыть овощи под струей холодной воды.

Натереть все овощи на крупной терке.

В глубокой миске(кастрюле) все натертые овощи перемешать столовой ложкой, добавить взбитое заранее яйцо, муку, соль, перец.

Снова всю смесь тщательно перемешать ложкой.

На разогретую сковороду влить растительное масло и столовой ложкой выкладывать в нее оладьи. Жарить на небольшом огне, 2—3 раза переворачивать деревянной лопаточкой, пока не образуется золотистая корочка.

Подавать драники желательно горячими со свежей сметаной.



Приятного аппетита!