

Драники с сыром

Драники из картошки, блюдо простое в приготовлении, но очень сытное и вкусное. Их можно разнообразить разными добавками. Я предлагаю свой любимый рецепт драников с сыром, а еще я добавляю зелень, но это на любителя.



Ингредиенты

Сырой картофель	6 шт.
Лук репка	2 шт.
Сыр Российский	100 г
Яйца	2 шт.
Тертый чеснок, соль по вкусу	
Мука	2 ст.л
Растительное масло для жарки	50 мл
Зелень	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовим ингредиенты: натрем сыр.

2 Шаг 2



Нарезаем мелко луковичу и 3 зубчика чеснока (можно натереть).

3 Шаг 3



Теперь чистим и промываем картофель, затем в миску натираем его на крупной терке, тут же сбрызгиваем лимонным соком, чтобы не темнел.

4 Шаг 4



В картофель добавляем тертый сыр, резанный лук и чеснок, на мелкой терке натираем луковичу и вбиваем яйца, солим, все перемешиваем.

5 Шаг 5



К смешанным ингредиентам подсыпаяем 2 ложки муки, тщательно вымешиваем тесто.

6 Шаг 6



Смеси для драников даем постоять минут 10, чтобы выделился сок, который надо будет слить.

7 Шаг 7



Все готово к выпеканию драников. На разогретую сковороду с маслом выкладываем ложкой произвольной формы картофельную смесь с сыром.

8 Шаг 8



Обжариваем с обеих сторон до румяной корочки.

9 Шаг 9



Готовые драники с сыром выкладываем на тарелку. Они получились хрустящие, вкусные и нежные. Подаем к столу по своему вкусу, я люблю остывшие и с майонезом.

10 Шаг 10



Вот еще вариант драников с сыром и зеленью. Приятного аппетита.