Рецепт приготовления блюда «Картофельные оладьи (драники)».



**Картофельные оладьи (драники)** —популярное блюдо европейской кухни. Картофельные [оладьи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8) можно встретить практически везде, где в пищу употребляется [картофель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C) — от [Латинской Америки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0) до [Северной Европы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%8B_%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%95%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D1%8B).

Под названием **«драники»** ([белор.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%22%20%5Co%20%22%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *дранікі*, от слова «драць» — то есть тереть, обдирать слоями на тёрке) являются неотъемлемым атрибутом [белорусской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F).

Для приготовления данного блюда понадобится:

* ***Картофель – 11 штук***
* ***Яйцо – 2 штуки***
* ***Соль по вкусу***
* ***Перец молотый по вкусу***
* ***Масло растительное для жарки***
* ***Сметана (соус)***
1. Картофель очищаем и натираем на крупной терке, сразу выкладываем на сито или дуршлаг.
2. Отжимаем картофельный сок.
3. Добавляем яйца, соль, перец.
4. Перемешиваем.
5. Жарим картофельные оладьи на среднем огне в достаточном количестве растительного масла до румяности с обеих сторон.
6. Подаем картофельные оладьи со сметаной.

***Приятного вам аппетита!!!***