Драники

Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- яйца - 4 шт;
- мука - 2 ст. л.;
- сметана - 1 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- сода пищевая - 1/2 ч. л.;
- соль - по вкусу.
- Яблочный уксус - 1 ч. л..

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим, замачиваем в холодной воде 1 час, промываем и натираем на тёрке.
3. Смешиваем картофель, яйца, муку, сметану, чеснок и соль.
4. Гасим соду уксусом, добавляем к картофельной массе и снова тщательно перемешиваем. (Если выделилось много сока, добавьте ещё муки).
5. Формируем драники (небольшие котлетки). Я выкладывала их с помощью столовой ложки.
6. Обжариваем их до лёгкой румяной корочки. Подаём со сметанкой!