

# Драники "Вспомни детство"



Что нужно:

- куриный фарш - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- мука - 2 ст. л.;
- яйца - 3 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты. Фарш делаем сами, покупной не берите.
2. Картофель чистим и натираем на крупной тёрке, затем смешиваем с мукой и 2-мя яйцами, и солим.
3. Далее смешиваем фарш с оставшимся яйцом и мелко порубленным зелёным луком, а затем добавляем картофельную массу. Всё солим и перчим.
4. Тщательно всё смешиваем и формируем котлетки.
5. Обжариваем их минуты по 4 с каждой стороны.
6. Затем перекладываем их в форму для запекания (с крышкой), вливаем туда масло, в котором готовились котлетки, по желанию можно снова слегка всё посолить и (накрыв крышкой), запекаем минут 40 при 180 градусах.