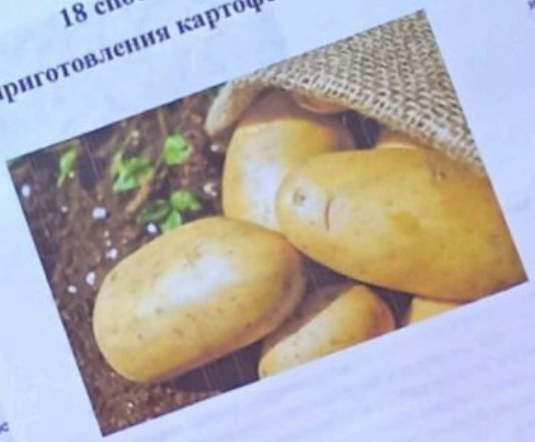
«День белорусского драника» прошел в Копыльском ТЦСОН

В Копыльском территориальном центре отделением социальной реабилитации, абилитации в рамках работы клубного объединения «Хозяюшка» проведен «День белорусского драника». Участники мероприятия из числа граждан пожилого возраста приготовили наше национальное блюдо по различным рецептам, провели дегустацию, а все собранные рецепты оформили в кулинарную брошюру.



18 способов приготовления картофеля.



СПОСОБ 1: Картофельн



Самый простой способ
измельчить его в пюре
и зелени. Вкусно и п

Ингредиенты:
800 грамм карто
- 100 мл жирно
- 50 грамм сл
- приправа "

1. Картофел
ловожу до
натураль
универс
Секре
Карт
нача

Ингредиенты:
1 кг картофеля;
1 банка натуральной тушенки из говядины;
1 морковь;
1 луковица;
2 зубчика чеснока;
соль, прованские травы (по вкусу);
растительное масло.

Пошаговый процесс приготовления:

1. Картофель нарезаем крупными кубиками, лук ре
морковь трем на крупной терке.
2. Картофель слегка обжариваем на растительном
минут).
3. Добавляем лук и морковь. Готовим под крышкой
15 минут.
4. Сюда же перекладываем тушенку. Подсолим бл
специи.
5. За 2-3 минуты до готовности добавим чеснок.
Подаем блюдо со свежими овощами и зеленью.

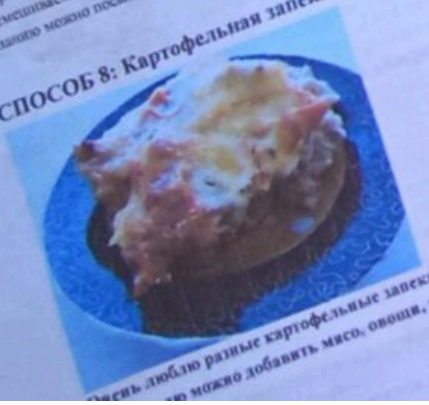
СПОСОБ 4: Котлеты а-ля по-киевски без мяса



5. В соус добавляем грибы. Перемешиваем и через пару
снимаем с огня.
6. Картофель разделяем на лепешки. В каждую заклад
грибной соус и соединяем по краям, формируя котле
7. Обвалаем каждую котлету сначала в муке, потом
в сухарях.
8. Обжариваем котлеты с двух сторон на растите
Подаем картофельные котлеты по-киевски с
можно украсить свежей зеленью.
Приятного аппетита!

9. Перекладываем грибы к картошечке, добавляем чеснок,
перемешиваем и готовим под крышкой сковороды 2-3 минуты. По
желанию можно посыпать блюдо свежей зеленью.

СПОСОБ 8: Картофельная запеканка



Очень люблю разные картофельные запеканки. К
можно добавить мясо, овощи, разные вкусные


Juicy

