

# «День белорусского драника» прошел в Копыльском ТЦСОН

В Копыльском территориальном центре отделением социальной реабилитации, реабилитации 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.



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



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

### Ингредиенты:

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

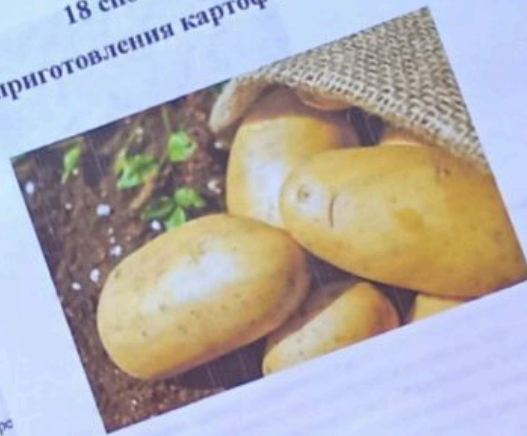
### Пошаговый процесс приготовления:

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



## 18 способов приготовления картофеля.



### СПОСОБ 1: Картофель

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

### Ингредиенты:

- 800 грамм карто
- 100 мл жирно
- 50 грамм сл
- приправа
- 1. Картофель доведу до натуральн универс Секрет Карти нача

5. В соус добавляем грибы. Перемешиваем и через пару снимаем с огня.
  6. Картофель разделим на лепешки. В каждую закла грибной соус и соединим по краям, формируя котле
  7. Обваляем 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!







