

«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.



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



К этому блюду можно добавить мясо, овощи, разные вкусовые

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 режем, морковь трем на крупной терке.
 2. Картофель слегка обжариваем на растительном масле.
 3. Добавляем лук и морковь. Готовим под крышкой 15 минут.
 4. Сюда же перекладываем тушенку. Подсолим бланшируем.
 5. За 2-3 минуты до готовности добавим чеснок.
- Подаем блюдо со свежими овощами и зеленью.

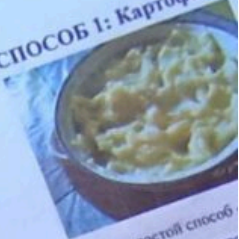
СПОСОБ 4: Котлеты а-ля по-киевски без мяса



18 способов приготовления картофеля.



СПОСОБ 1: Картофельные пюре



Самый простой способ приготовить пюре - это отварить картофель в мундире и измельчить его в пюре с маслом и зеленью. Вкусно и просто.

Ингредиенты:

- 800 грамм картофеля;
 - 100 мл жирного сливочного масла;
 - 50 грамм сметаны;
 - приправа «Черный перец»;
 - 1. Картофель отварить до готовности в натуральной воде.
- Секрет: Картофельные пюре можно украсить зеленью.

5. В соус добавляем грибы. Перемешиваем и через пару минут снимаем с огня.
 6. Картофель разделим на лепешки. В каждую закладываем грибной соус и соединим по краям, формируя котлету.
 7. Обжарим каждую котлету сначала в муке, потом в сухарях.
 8. Обжариваем котлеты с двух сторон на растительном масле. Поаем картофельные котлеты по-киевски можно украсить свежей зеленью.
- Приятного аппетита!



