Состав:

800 г картофеля

2 яйца

1 репчатый лук среднего размера

4-6 ст.л. муки

соль

черный молотый перец (по вкусу)

Дополнительно потребуется:

250-300г сметаны

Рецепт драников из картофеля:

Картофель очистить от кожуры, промыть и поместить в миску с холодной водой на 10-15 минут, чтобы драники не потемнели. После чего картофель натереть на терке.

Репчатый лук очистить и очень мелко порубить. Добавить в тертый картофель, сюда же добавить яйца и перемешать, добавить муку, соль и черный молотый перец. Все тщательно перемешать.

Получившееся тесто для драников выкладывать на сковородку при помощи столовой ложки и обжаривать с каждой стороны по 4-6 минут. В итоге должна образоваться не только румяная корочка, но и приготовиться входящий в состав драников картофель.

Драники подавать к столу со сметаной.

Приятного аппетита!