

Картофельные драники "Летняя радость"

Автор: Екатерина
10.08.2011 13:01

На 2 порции:

Картофель - 8 шт (средних, мелких); соль, перец; мука - 3-4 ст.л.; шампиньоны - 6-7 шт; зелень - пучок небольшой

Картофель помыть, почистить, натереть на мелкой тёрке, добавить соль, перец, муку. Замесить негустое тесто. Для начинки - грибы помыть, почистить, отварить, но не выливать отвар. Грибы мелко порезать и смешать с мелко порубленной зеленью. На разогретую сковороду вылить 2-3 ложки растительного масла, ложкой выкладывать тесто для драников, сверху грибную начинку и снова тесто для драников (слоями: тесто, начинка, тесто). Жарить с двух сторон до подрумянивания, затем накрыть крышкой и держать на медленном огне 5 минут.

Для соуса: на разогретую сковороду вылить немного растительного масла и положить 1-2 ложки муки, перемешать. Когда смесь начнёт закипать, добавить 1 стакан грибного отвара, перемешать и тушить до готовности. Добавить мелко порубленную зелень.

Драники подавать горячими, полить соусом.